

ゴールデンウィークは、柔らかくジューシーな“ご馳走ステーキ”で贅沢に！

ビッグボーイが「ヒレスステーキフェア」を開催！

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：平山 賢太郎 本社：東京都港区）が展開するハンバーグ&ステーキレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」は、4月23日（木）から5月6日（水・祝）までの期間、オーストラリア産ブラックアンガス牛のヒレスステーキをご堪能いただける「ヒレスステーキフェア」を開催します。



大麦を中心とした穀物で肥育されたオーストラリア産の“ブラックアンガス牛”は、柔らかい肉質と甘みのある脂、旨みの詰まった赤身が特長です。今回は赤身の旨みと柔らかな身を堪能できる“ヒレ”を厚切りのステーキでご提供します。

300℃の直火で焼き上げることで肉汁がたっぷり閉じ込められたヒレスステーキは、ジューシーで噛むほどに肉の旨みをご堪能いただけます。今回登場する「ヒレスステーキ バイクドポテト&直火焼き野菜付き」は、ヒレスステーキに「春夏グランドメニュー」より登場したホクホク食感の「バイクドポテト」と、ズッキーニやヤングコーンなどの「直火焼き野菜」を添え、彩り豊かに仕上げた商品です。お好みで別添えの国産わさびやガーリックチップを合わせてお召し上がりください。

また、カットしたヒレスステーキと“大俵ハンバーグ”とのコンビネーションが楽しめる「ヒレカットステーキ（80g）&大俵ハンバーグ」や、グリルチキン（100g）とジューシーな手ごねハンバーグ（100g）を組み合わせた「ヒレカットステーキのトリプルグリル」も販売します。

ぜひこの機会に、お近くの「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」で、「ヒレスステーキフェア」をお楽しみください。

■商品一覧



ヒレステーキ ベイクドポテト&直火焼き野菜付き

100g : 2,490 円 (税込 2,739 円)

200g : 3,890 円 (税込 4,279 円)

※写真のヒレステーキは 200g です。



ヒレカットステーキ (80g) & 大俵ハンバーグ

150g : 2,490 円 (税込 2,739 円)

200g : 2,650 円 (税込 2,915 円)

250g : 2,850 円 (税込 3,135 円)

※写真の大俵ハンバーグは 200g です。



ヒレカットステーキのトリプルグリル

2,490 円 (税込 2,739 円)

※ 168 店舗で販売予定です。(4 月 15 日時点)

※ ビッグボーイダイニング早稲田店では一部価格が異なります。

以上

ZÉNSHO

<https://www.bigboyjapan.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>