

オールポークハンバーグ専門店「BON GOÛT HAMBURG」
「ポルチーニ茸とガーリックバターのみ焼きハンバーグ」
10月1日(火)より販売開始



ポルチーニ茸とガーリックバターのみ焼きハンバーグ

ジャーナルスタンダードやイエナなどライフスタイルを提案し、創業40周年を迎えたベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開する、ハンバーグショップ「BON GOÛT HAMBURG」は、深まる秋に向けた一品「ポルチーニ茸とガーリックバターのみ焼きハンバーグ」を10月1日(火)より1か月限定で販売します。

「BON GOÛT HAMBURG」は、さっぱりと上品な味わいが特長の山形県南部で飼育されたブランド豚「米澤豚一番育ち」を使用した、オールポークハンバーグショップです。素材の旨みと食感が最大限に引き立つよう、ハラミや、ももなど4種の部位をそれぞれ挽き方を変えて配合したパティを、ふっくらジューシーに焼き上げています。

この秋の新作は、旬を迎えるキノコの中から、トリュフ、松茸に並ぶ“世界三大キノコ”として知られる「ポルチーニ茸」をふんだんに使用したメニューが登場します。

芳醇な香りの「ポルチーニ茸」を、ガーリックを効かせたたっぷりのバターソースと合わせ、ホイル包みにして焼き上げました。ホイルにナイフを入れると、旨味、香り、風味が溢れ出します。

ふっくらかつジューシーなオールポークハンバーグと、香り高いポルチーニ茸を使用した濃厚ガーリックバターソースの黄金バランスをお楽しみください。

■店舗概要

店名 :	BON GOÛT HAMBURG 吉祥寺店
住所 :	東京都武蔵野市吉祥寺本町2-2-2 LULUビル1F
営業時間 :	11:00~22:00(L.O.21:30)
TEL :	0422-23-7920
休 :	不定休
席数 :	40席

■「BON GOÛT HAMBURG」とは

ブランド豚「米澤豚一番育ち」を使用したオールポークハンバーグショップです。

「米澤豚一番育ち」は肉の柔らかさ、脂の旨味と甘味のバランスが良く、さっぱりとした上品な味わいが特徴で、良質なタンパク質やビタミンを含む豚肉の中でも、美容や抗酸化作用のあるビタミンEを豊富に含んでいます。

肉汁と旨みをたっぷりと含んだ、ふっくら、ジューシーかつあっさりとした味わいのハンバーグをお楽しみください。

URL : <http://bon-gout-hamburg.jp/>



会社概要

【株式会社フレイバーワークス(ベイクルーズグループ)】

設立 : 2017年9月1日
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S LOBSTER / J.S. CURRY / RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / BON GOÛT HAMBURG / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Bon Vivant / BOUL'ANGE / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M machi machi