

2018年9月26日
株式会社ブロンコビリー

食欲全開の秋！今年もぷりっぷりの大粒！ 季節限定『播磨灘産 大粒牡蠣フライ』が 9月28日(金)よりスタート

今秋のブロンコビリー厳選食材は、
さつまいも・ルッコラ・きのこ・マスカット
食べ放題の新『秋のサラダバー』も同日登場！

株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：竹市 克弘）は、9月28日(金)より、季節限定『播磨灘産 大粒牡蠣フライ』『秋のサラダバー』を全129店舗で提供を開始いたします。

ブロンコビリーが厳選した季節限定の大粒牡蠣フライは、瀬戸内海東部の海域にある播磨灘の「一年牡蠣」を使用しております。播磨灘には、ミネラル豊富な広葉樹の森と、そのミネラルを運ぶ名水百選にも選ばれた清流「千種川」、川から運び込まれたミネラルをしっかりと蓄える海がある、生態系に恵まれた海域です。豊富な栄養分を逃がす事なく取り込んだ「一年牡蠣」は、一粒40gと大粒で、フライにしても身が縮みにくく、「ぷりっ」とした食感で旨みと甘みを感じられます。ステーキやハンバーグとのセットや、単品でもお楽しみいただける、こだわりの牡蠣フライです。たっぷりのタルタルソースやウスターソースとお召し上がりください。

また、同日より2018年『秋のサラダバー』も開始いたします。秋が旬のルッコラを、食べやすいバンバンジーソースで合わせたサラダや、たっぷりのマッシュルームとしめじをバター風味のソースとあわせたパスタサラダ。さらに、秋の味覚の大定番、さつまいもを使った大学いももご用意しました。ほっこりとした甘さにファンも多く、一度食べたら止まらなくなる一品です。

ステーキ・ハンバーグと一緒に、ブロンコビリーで秋の味覚狩りをお楽しみください。



■ 『播磨灘産 大粒牡蠣フライ』メニュー詳細 ※表示価格は、全て税抜価格です <ランチメニュー>



メニュー名：

『極み炭焼きブロンコハンバーグ&大粒牡蠣フライコンビランチ』

価 格：1,480円

セット内容：

ブロンコハンバーグ190g、牡蠣フライ2個80g、
サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、ランチスープ

<ディナーメニュー>

メニュー名：

『炭焼きローストサーロインステーキ&大粒牡蠣フライコンビセット』

価 格：230g/2,410円、280g/2,760円

セット内容：

230g/ローストサーロインステーキ 150g、牡蠣フライ2個 80g

280g/ローストサーロインステーキ 200g、牡蠣フライ2個 80g

サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ

※ローストサーロインステーキは、サーロイン肉に厳選した国産牛脂を注入することで、ジューシーで味わい深さとやわらかさを実現したお肉です。

メニュー名：

『極み炭焼きブロンコハンバーグ&大粒牡蠣フライコンビセット』

価 格：270g/1,920円、330g：2,100円

セット内容：

270g/ブロンコハンバーグ190g、牡蠣フライ2個 80g

330g/ブロンコハンバーグ250g、牡蠣フライ2個 80g

サラダバー、大かまどごはん（またはパン）、コーンスープ



<ランチ・ディナー兼用メニュー>



メニュー名：『大粒牡蠣フライ』

価 格：4個/680円、2個/380円



メニュー名：大粒牡蠣フライトッピング

価 格：2個/380円

※全てのステーキ・ハンバーグにトッピング可能です

■ 『秋のサラダバー』 詳細

▼ 『秋を味わうルッコラのサラダ』



秋が旬のルッコラに、りんご、ナス、ごぼうと、秋の素材を合わせました。ルッコラは独特な苦味と辛みが特徴ですが、パンパンジーソースにより、マイルドで食べやすい味に仕上げました。

▼ 『きのこパスタ バター風味』



マッシュルームとしめじにバター風味のソースがよくからんだ、パスタサラダです。バターの風味が食欲をかき立て、サラダだけでは物足りない、男性やお子様にも喜ばれる一品です。

▼ 『マスカットゼリー』



エメラルドグリーンに輝く、芳醇な香りと爽やかな甘さのマスカットがたっぷりに入ったゼリーです。さっぱりとした食後にピッタリ。

▼ 『大学いも』



秋の大定番さつまいもに、甘辛いたっぷりの蜜とからめて、大学いもにしました。ほっこりとした美味しさは、皆さまに愛される、ファンが多い一品です。

▼ 『海苔とえのき茸の旨味豆富』



海苔の香りと旨味をしっかりとあじわえる海苔ソースに、シャキシャキ食感が楽しいえのき茸をアクセントに加えました。彩り豊かな菊の花が、秋を感じさせます。豆富と一緒に召し上がりください。

■ サラダバー概要

日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得した従業員が監修の元、春・初夏・夏・秋・冬の年5回、季節に合わせた野菜をふんだんに使った季節限定の惣菜サラダを開発しております。他にも、定番の野菜サラダやパスタサラダ、フルーツにデザートと常時20種類以上の品揃えをご用意しております。

産地と鮮度にこだわり仕入れた野菜や果物は、鮮度を保つため丸のままの状態です。毎日店舗に配送し、ご提供する直前にカット調理しております。是非ブロンコビリーで、新鮮な食感と作りたてをお楽しみください。

定番メニュー参考：

「レタスマックス」「キャベツ」「ロメインレタス」「コーン」「オニオンスライス」「わかめ」「ポテトサラダ」「フルーツ盛り」「えびせん」「コーヒーゼリー&特製クリーム」

※季節により内容は変化いたします。

提供価格：※表示価格は、全て税抜価格です

【ディナー】全てのセットメニューにサラダバーが含まれております。

【ランチ】一部メニューにサラダバーは含まれておりません。

(通常セット価格 360円)

【期間限定 平日ランチ特別企画】

セット価格300円 サラダバー単品680円

■ ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生した、今年で40周年を迎えたステーキ&ハンバーグレストランです。東海地区を拠点に関東・関西地区で129店舗（2018年9月26日時点）を展開し、2種類の炭で豪快に焼き上げるアツアツでジューシーなステーキ&ハンバーグや、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリ、ジュニア野菜ソムリエが考える季節限定サラダバーなど、食にこだわった美味しさが多くのお客さまから支持を集めています。

URL: <http://www.bronco.co.jp/>