

2019年9月30日  
株式会社ブロンコビリー

あったかメニューの『たっぷり濃厚チーズハンバーグ』  
『どっさりスライスビーフと温玉のシチューハンバーグ』と  
秋の大定番！『大粒牡蠣フライ』が10月1日(火)よりスタート

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、10月1日(火)より、『たっぷり濃厚チーズハンバーグ』『どっさりスライスビーフと温玉のシチューハンバーグ』『大粒牡蠣フライ』を全135店舗で提供を開始いたします。



■心も身体も温まる、あったかハンバーグメニュー2種登場

暑い夏が終わり、温かいメニューが恋しくなる季節がやってきます。ブロンコビリーでは、2種のあったか煮込みメニューをご用意いたしました。『たっぷり濃厚チーズハンバーグ』は、グツグツと煮込まれたハンバーグに、たっぷり濃厚チーズをお客様の目の前でかけてお出しします。思わず笑みがあふれてしまうほどのとろ〜り濃厚なチーズと、肉汁たっぷりのハンバーグが絡み合う至極の一品です。『どっさりスライスビーフと温玉のシチューハンバーグ』は、スライスビーフとハンバーグの肉汁がしみ出たデミグラスソースに、とろっ口の半熟卵を崩すと新たなハーモニーを奏でる、ダブルミートでボリューム満点なシチューハンバーグです。いつもとは違う、あったかハンバーグメニューを是非お楽しみください。

■この時季だけのお楽しみ！大自然の恵み『大粒牡蠣フライ』

毎年ご好評いただき、この時季しか味わえない『大粒牡蠣フライ』も登場します。ブロンコビリーの牡蠣フライには、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。通常、出荷までに2~3年を要する牡蠣ですが、播磨灘は大自然の恵みにより、一年で育て上げるため、コクと旨みがありながらもクセがなく食べやすいのが特徴です。フライにしても身が縮みにくく、一粒40gと大粒で「ぷりっ」とした食感を楽しめます。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。

■ **メニュー詳細** ※表示価格は、全て税抜価格です

メニュー名：たっぷり濃厚チーズハンバーグ



<ランチセット>

価格：1,480円

セット内容：大かまどごはん(又はパン)、ランチスープ

※新鮮サラダバーは、通常セット価格360円・平日特別価格300円  
でお付け頂けます。

<ディナーメニュー>

単品価格：1,480円

メニュー名：どっさりスライスビーフと温玉のシチューハンバーグ



<ランチセット>

価格：1,480円

セット内容：大かまどごはん(又はパン)、ランチスープ

※新鮮サラダバーは、通常セット価格360円・平日特別価格300円  
でお付け頂けます。

<ディナーメニュー>

単品価格：1,480円

※全ての大粒牡蠣フライにタルタルソース&ウスターソースが付きます。

メニュー名：炭焼き粗挽きビーフハンバーグ&大粒牡蠣フライ



<ランチセット>

価格：290g 1,480円

セット内容：バーグ210g、牡蠣フライ2個 80g、  
新鮮サラダバー、大かまどごはん  
(又はパン)、ランチスープ

<ディナーメニュー>

単品価格：290g 1,360円

内容：ハンバーグ210g、牡蠣フライ2個 80g、

メニュー名：ウルグアイ産 炭焼き超厚切り熟成サーロインステーキ&大粒牡蠣フライ



<ディナーメニュー>

単品価格：230g 1,860円

内容：ステーキ150g、牡蠣フライ2個 80g

## <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

《単品メニューと一緒に！選べる「こだわりのセット」メニューをご用意しております。》

メニュー名：新鮮サラダバーセット

ヘルシー志向なあなたにオススメ！お肉と野菜だけのセットです。店舗でカット調理する新鮮なカットサラダや、年5回メニューが変わる旬の食材を使った惣菜サラダ、カットフルーツやゼリーなどのデザートメニューまで思う存分楽しめます。



価格：上記単品メニューにプラス400円  
内容：新鮮サラダバー

メニュー名：Broncoセット

お肉もごはんもサラダバーも！Broncoビリーのこだわりを存分に楽しめます。Broncoビリーの3つのこだわり、「炭焼き」「新鮮サラダバー」の他には、「大かまどごはん」がございます。日本有数のブランド米「魚沼産コシヒカリ」を、大かまどの高温で炊き上げることで、ふっくらツヤツヤに、さらに美味しく仕上げております。



価格：上記単品メニューにプラス500円  
内容：新鮮サラダバー・魚沼産コシヒカリ大かまどごはん  
(又はパン)・コーンスープ

## ■Broncoビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生した、昨年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135店舗（2019年9月30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/>