

人気フェア商品がいつでも楽しめる！ 彩り鮮やかな新商品も登場！ ～ビッグボーイ 秋冬グランドメニュー改定～

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：長久保 文康 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」では、10月27日（木）からグランドメニューを改定します。

今回のグランドメニュー改定では、これまで開催したフェアでご好評いただいた希少部位のステーキや骨付きポーク、大海原で育った巨大な天然海老のグリルがグランドメニューに仲間入りします。また、ふっくらジューシーに仕上げた手ごね合挽きハンバーグは選べる4サイズをご用意。彩り鮮やかな新商品も登場します。

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」にお越しください。



改定のポイント

① フェアで人気の商品がグランドメニューに！

これまでのフェアでご好評いただいた「直火焼きいちぼステーキ」、「直火焼き骨付きポークグリル」、「天然シータイガーのグリル」がグランドメニューに仲間入りします。

② 手ごね合挽きハンバーグにサイズバリエーションが登場！

140g から 360g までの4サイズが登場します。パスタやアペタイザーと組み合わせてもよし、新鮮なサラダバーと一緒に楽しむのもよし、気分に合わせてお選びください。

③ 彩り鮮やかな新商品が多数登場！

これからの季節に嬉しい、アツアツのスキレットで食べるライスプレートやアペタイザーなど、彩り鮮やかな新商品が登場します。

★フェアで人気の商品がグランドメニューに！★

ビッグボーイ自慢の高温直火で焼き上げるグリルメニューに、これまで開催したフェアから人気商品が登場します。



直火焼きいちぼステーキ 150g 1,290 円(税込 1,419 円)
300g 2,290 円(税込 2,519 円)

いちぼはもも肉に分類され、牛一頭からわずかしか取れない希少部位です。もも肉の中でも筋が少なく旨みの詰まった上質な赤身肉で、赤身ならではの食べ応えのある食感と、適度な脂の甘みをお楽しみいただけます。



直火焼き骨付きポークグリル&国産ソーセージ 1,090 円(税込 1,199 円)

赤身と脂身のバランスが良い豚ロースをオリジナルスパイスで味付けし、骨付きのまま豪快に焼き上げました。高温直火焼きで表面はカリッと、中身はジューシーに。ビッグボーイ特製の大きな国産ソーセージと一緒にどうぞ。



天然シータイガーのグリル&カットステーキ 1,490 円(税込 1,639 円)

巨大な天然シータイガーを高温直火焼きで香ばしく仕上げました。凝縮された海老の旨みと風味、引き締まった身の弾力をお楽しみください。別添えのピリ辛なチリソースも相性抜群です。

★手ごね合挽きハンバーグにサイズバリエーションが登場！★

看板メニューの手ごね合挽きハンバーグが選べる4サイズに！

店舗で丁寧に手ごねしたハンバーグはふっくら柔らかく、ナイフを入れると肉汁がじゅわっと溢れ出します。140g から 360g まで、気分やシチュエーションにあわせてお楽しみください。



※画像は 180g です。

※280g、360g はハンバーグ 2 枚でご提供します。

サイズ	価格
140g	690 円 (税込 759 円)
180g	790 円 (税込 879 円)
280g(140g×2 枚)	1,190 円 (税込 1,309 円)
360g(180g×2 枚)	1,390 円 (税込 1,529 円)

★彩り鮮やかな新商品が多数登場！★

●最後までアツアツ！ライスプレート

アツアツのスキレットにライスもお肉も野菜ものったライスプレートが新登場します。



煮込みハンバーグのガーデンロコモコ

1,090 円(税込 1,199 円)

手ごね合挽きハンバーグを濃厚なデミグラスソースでじっくり煮込み旨みを凝縮。アボカドや目玉焼き、新鮮な野菜を盛り付け、彩り鮮やかに仕上げました。



熟成肉のガーリックステーキライス

1,290 円(税込 1,419 円)

高温直火で焼き上げた熟成肉のステーキと野菜をガーリックライスにのせ、ガーリックチップとブラックペッパーをふんだんにトッピング。食欲をそそる香りもお楽しみください。

※ガーリックチップは別添えでご提供します

●パスタメニューを一新！魚介や野菜がたっぷり！

パスタメニューを一新。魚介や野菜の旨みが詰まった商品が登場します。

彩りも鮮やかな具沢山のパスタです。



エビとアサリのトマトパスタ

690 円(税込 759 円)

エビとアサリをたっぷり使用したトマトパスタです。ガーリックの風味がシーフードと相性抜群です。



魚介たっぷりペペロンチーノ

690 円(税込 759 円)

エビ、アサリ、ホタテを使用した、魚介の旨みが詰まったペペロンチーノです。水菜で彩り鮮やかに仕上げました。



きのこズッキーニのトマトパスタ

690 円(税込 759 円)

きのこ、ズッキーニ、なすのパスタです。たっぷり野菜の旨みとトマトソースの程よい酸味が絶妙にマッチします。

●スキレットを使ったアペタイザーが3品追加！

アペタイザーに、これからの季節に嬉しいアツアツの商品が追加されます。



シーフードとズッキーニのアヒージョ
バゲット付き
340円(税込 374円)

エビ、アサリ、ホタテの魚介たっぷりなアヒージョです。魚介の旨みとニンニクの香りが溶け込んだオリーブオイルに、バゲットを浸してお楽しみください。



ブロッコリーとトマトのアヒージョ
バゲット付き
340円(税込 374円)

シャキシャキ食感のブロッコリーと、オリーブオイルのしみ込んだジューシーなゼミドライトマトのアヒージョです。爽やかなハーブの香りがアクセントになります。



ほうれん草としめじのグリル
290円(税込 319円)

ほうれん草としめじにベーコンの旨みが加わった、アンチョビ風味のグリルです。おつまみとしても最適です。

●ヘルシーおいしー！豆乳プリンが登場！

北海道産の大豆を使用した豆乳プリンです。通常のカスタードプリンと比べて※カロリーを38%カット！グリル料理の後にもさっぱりとお楽しみいただけます。別添えの黒蜜をかけてお召し上がりください。

※日本食品標準成分表 2020年版との比較



北海道産大豆のヘルシー豆乳プリン
～きな粉&ナッツ 黒蜜添え～
290円(税込 319円)



北海道産大豆のヘルシー豆乳プリン
～きな粉&バナナ 黒蜜添え～
290円(税込 319円)

※ビッグボーイダイニング早稲田店を除く 195 店舗で改定します。(10月24日現在)

※一部店舗では価格が異なります。

以上