

ピリ辛の特製チリビーンズソースがクセになる！

夏のランチメニューに“直火焼きグリルチキンオーバーライス”が登場！

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」では、7月10日（木）より、ピリ辛な特製チリビーンズソースがクセになる「直火焼きグリルチキンオーバーライス」をランチメニューで販売します。



「直火焼きグリルチキンオーバーライス」は、熱々に加熱した鉄板の上に国産米 100%のライス、レタスやトマトなどのフレッシュな野菜と直火焼きグリルチキン、チリビーンズソースをのせ、ワカモレと目玉焼きをトッピングしたボリューム満点の一品です。300℃の高温で焼き上げた香ばしいグリルチキンとスパイシーなチリビーンズソースが食欲をかき立てます。

チリビーンズソースは、トマトをベースに、牛肉と3種の豆（赤インゲン豆・ひよこ豆・青えんどう豆）をクミンなどのスパイスやハーブ、玉ねぎやピーマンなどの野菜と一緒に煮込み、風味豊かなソースに仕上げています。ピリ辛な味わいがクセになる本格ソースは、フレッシュな野菜やジューシーなチキンと相性抜群です。

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、ビッグボーイの夏のランチメニューをお楽しみください。

※鉄板が高温ですので、やけどにご注意ください。

※162店舗で販売予定です。（7月10日時点）

以上