

冬の熱々プレート「チーズ&オムライス」登場！ ～サラダバー&スープバー付き～

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、11月17日（木）より、サラダバーとスープバーが付いたプレートメニューに「チーズ&オムライス」が登場します。

ビッグボーイでは、自慢の手ごね合挽きハンバーグや直火焼きグリルチキンにお替り自由のサラダバーやスープバーが付いたプレートメニューを販売しています。今回はプレートメニューに、スキレットを使用した冬にうれしい熱々の商品が登場します。オムライスに手ごね合挽きハンバーグ、たっぷりのチーズをトッピングし、味はもちろん見た目にもこだわりました。濃厚なグラナパダーノチーズとデミグラスソース、さっぱりとしたストラッチャテッラチーズとトマトソースの2種類のテイストをお選びいただけます。

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」で、寒い季節にピッタリな熱々の「チーズ&オムライス」をお楽しみください。



※2023 年 2 月中旬まで販売予定です。

※「ビッグボーイダイニング早稲田店」を除く 194 店舗で販売予定です。(11 月 10 日時点)

以上

■ チーズ&オムライスプレートメニュー



お客様の目の前で
削ります

使用しているチーズ



グラナパダーノ

しっとりとした質感で、華やかな香りと濃厚すぎないミルクの甘みと旨みを感じるマイルドなハードチーズ。

削りたて!!

グラナパダーノとデミグラス

ハンバーグオムライス

1,190 円 (税込 1,309 円)

グラナパダーノチーズをお客様の目の前で削りかけることで、チーズの香りが立ち食欲がそそられます。ミルクのコクと旨みが強いグラナパダーノチーズは濃厚なデミグラスソースと相性抜群です。まるで雪山のように盛られたグラナパダーノチーズを崩しながらお召し上がりください。ハンバーグの肉汁とチーズ、デミグラスソースが混ざり合い、食べ進めるごとに濃厚になっていく味わいをお楽しみいただけます。



ジェノバ
ソース付

使用しているチーズ



ストラッチャテッラチーズ

モッツアレラチーズの生地を繊維状にしたような状態で、とてもミルクシーなチーズ。人気の「ブッラータチーズ」の中身のトロトロな部分のみを使用しています。

ストラッチャテッラチーズと

アボカドのハンバーグオムライス

1,190 円 (税込 1,309 円)

ミルクシーな味わいがありながらスッキリとした後味が特長の、ふわふわ食感が楽しめるストラッチャテッラチーズと、相性の良いアボカド、トマトソースを合わせました。モッツアレラチーズ入りのオムライスと肉汁たっぷりのハンバーグをさっぱりとお召し上がりいただけます。お好みで別添えのジェノバソースをかけ、より爽やかでフレッシュな味わいをお楽しみください。

★ビッグボーイのプレートメニュー★

大好評！お替り自由のサラダバー、スーパバー付で 880 円 (税込 968 円) からのお得なメニュー！



手ごね合挽きハンバーグプレート
880 円 (税込 968 円)



直火焼きグリルチキンプレート
880 円 (税込 968 円)



サラダバー付



スーパバー付