

希少部位の“みすじ”と高級部位の“サーロイン”が登場！ ビッグボーイ「春夏グランドメニュー」に改定

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、3月2日（木）に「春夏グランドメニュー」を導入します。

今回のグランドメニュー改定では、希少部位の“みすじ”と最高級部位の“サーロイン”を新たに販売します。ビッグボーイこだわりの直火でジューシーに焼き上げたお肉をご堪能いただけます。他にも、手ごねハンバーグのトッピングバリエーションの追加や前菜のリニューアル、“ジュニアメニュー”の新登場など、盛りだくさんな内容となっています。

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、「春夏グランドメニュー」をお楽しみください。



改定ポイント

- ①“みすじ”と“サーロイン”のステーキが登場
- ②手ごねハンバーグのトッピングバリエーションを新たに追加
- ③お肉に合う春夏の前菜が登場
- ④デザートメニューに「金シリーズ」「苺シリーズ」の新商品が登場
- ⑤“ジュニアメニュー”が新登場

①“みすじ”と“サーロイン”のステーキが登場！



直火焼きみすじステーキ 150g
1,290 円 (税込 1,419 円)

“みすじ”は、牛一頭からわずか 2 kg ほどしか取れないといわれている希少部位で、赤身が多く、やわらかい肉質とさっぱりとした味わいが特長です。焼き石で、お好みの焼き加減に調節してお召し上がりください。別添えの甘めのオニオンソースがジューシーなお肉の味わいを際立たせます。



直火焼きサーロインステーキ 200g
1,590 円 (税込 1,749 円)

脂の甘みと赤身の旨みのバランスが良い高級部位“サーロイン”を直火でジューシーに焼き上げ、ベイクドポテトを豪快に丸ごと添えました。お好みで、別添えのオニオンソースを付けてお楽しみください。

②手ごねハンバーグのトッピングバリエーションを新たに追加



炙りチェダーチーズの手ごねハンバーグ 140g
840 円 (税込 924 円)

手ごねハンバーグにチェダーチーズをのせ、直前にバーナーで炙って提供します。香ばしいチェダーチーズとふっくらジューシーに仕上げた自慢の手ごねハンバーグのマリアージュをご堪能ください。



**削りたてグラナパダーノとアボカドの
手ごねハンバーグ 140g**
990 円 (税込 1,089 円)

トマトサルサとアボカドをトッピングした手ごねハンバーグの上に、長時間熟成させた旨みたっぷりのグラナパダーノを削る豪華な一品です。お客様の目の前で削るグラナパダーノの甘く華やかな香りが、クリーミーなアボカドとさっぱりとしたトマトサルサを引き立てます。

③お肉に合う春夏の前菜が登場！



**とろ〜りチーズと旨辛チリコンカン
〜カナッペスタイル〜
290 円（税込 319 円）**

旨辛チリコンカンは、牛肉と3種の豆（赤インゲン豆・青えんどう豆・ひよこ豆）をクミンなどのハーブやスパイス、玉ねぎやピーマンなどの香味野菜と一緒に煮込んだトマトベースのソースです。こんがり焼き上げたバゲットの上のせ、カナッペスタイルでお楽しみください。



**ローディッドポテト
〜旨辛チリチーズ〜
390 円（税込 429 円）**

カリカリフライドポテトの上にチリコンカンソース、チーズをトッピングしてオーブンで熱々に焼き上げました。

ピリっと辛いチリコンカンソースと濃厚なチェダーチーズの組み合わせがクセになる一品です。



**アボカドとトマトのディップ〜カナッペスタイル〜
390 円（税込 429 円）**

クリーミーなアボカドとさっぱりとしたトマトサルサをオリジナルのスパイスで味つけし、マヨネーズで和えた旨みとコクがたっぷりのディップです。こんがり焼いたバゲットにのせて、お召し上がりください。



**ムール貝のアヒージョ
490 円（税込 539 円）**

たっぷりのムール貝にハーブをプラスし、ニンニクとガーリックオイルで煮込みました。ニンニクとハーブの風味がムール貝の旨みのアクセントとなる、シンプルながらも満足感のある逸品です。

④デザートメニューに「金シリーズ」「苺シリーズ」の新商品が登場！



金のホットファッジサンデー

590 円（税込 649 円）

たっぷりのバナナとホイップ、塩キャラメルアイスにホットチョコソースをかけ、濃厚な甘みをお楽しみください。塩キャラメルアイスは、味わい深いフランス産ローヌ岩塩と香ばしい焦がしバターを使用しています。金箔をふりかけた豪華な商品です。



ストロベリー&チョコレートのパフェ

390 円（税込 429 円）

ベルギー産クーベルチュールチョコレートを配合したチョコホイップがストロベリーの甘酸っぱさを引き立てる、食後にぴったりなサイズのパフェです。中層にあるミックスナッツや上部に添えたカラメルビスケットが食感にアクセントを加えます。



北海道大豆のヘルシー豆乳プリン～苺ミルク～

290 円（税込 319 円）

ヘルシーな豆乳プリンシリーズに新作が登場です。北海道産の大豆を使用することで、通常のカスタードプリンの約 38%カロリーを抑えたオリジナルのプリンに、栃木県産とちおとめを使用した甘酸っぱい苺ミルクソースをトッピングしました。

⑤ “ジュニアメニュー”が新登場！

「キッズメニューだと物足りないけれど、グランドメニューだと多すぎる」というお子様にぴったりの“ジュニアメニュー”を新設しました。

「ジュニア手ごね合挽きハンバーグ 140g」は、熱々の鉄板に、エビフライとフライドチキン、通常のキッズメニューより 40g 増量した手ごねハンバーグをのせた商品です。炙りチェダーチーズをトッピングした「炙りチェダーチーズのジュニア手ごね合挽きハンバーグ 140g」もご用意しています。

キッズメニューと同様、サラダバーとスープバー、カレーバー、ライスバー、ドリンクバーの 5 種類の食べ放題が付いたお得なメニューです。



ジュニア手ごね合挽きハンバーグ 140g
890 円（税込 979 円）



炙りチェダーチーズの
ジュニア手ごね合挽きハンバーグ 140g
990 円（税込 1,089 円）

※ 191 店舗で販売予定です。（3月1日時点）

以上

ZÉNSHO

<https://www.bigboyjapan.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>