

看板メニュー“大俵ハンバーグ”に新しいトッピングが登場！ ビッグボーイ「秋冬グランドメニュー」スタート！

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、10月12日（木）から秋冬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では、ビッグボーイの看板メニュー“大俵ハンバーグ”の商品ラインアップに新たなソースやトッピングが追加され、より一層選べる楽しさが増えました。

また、最後までアツアツのままお召し上がりいただける“鉄鍋”を使用した商品や、厚切りで食べ応え抜群な直火焼きステーキ、デザートセットの登場など盛りだくさんの内容です。

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、「秋冬グランドメニュー」をお楽しみください。



★改定ポイント★

- ①ビッグボーイの看板メニュー“大俵ハンバーグ”の商品ラインアップを追加
- ②これからの寒くなる季節にぴったりなアツアツメニューが登場
- ③厚切りの直火焼きステーキが登場！
- ④セットバリエーションを拡充！さらにデザートセットが新登場

①ビッグボーイの看板メニュー“大俵ハンバーグ”の商品ラインアップを追加



直火焼き粗挽きビーフ 100%
チーズトマト大俵ハンバーグステーキ
1,230 円（税込 1,353 円）

300℃以上の高温で香ばしく焼き上げた大俵ハンバーグに、たっぷりのトマトソースとチーズをあわせた商品です。

程よい酸味が特長のトマトソースと、まろやかな味わいのとろ〜りチーズを大俵ハンバーグに絡めて頬張れば、至福のひと時をご堪能いただけます。



直火焼き粗挽きビーフ 100%
チーズクリーム大俵ハンバーグステーキ
1,230 円（税込 1,353 円）

コク深い味わいクリームソースに、濃厚なチーズをトッピングした一品です。

大俵ハンバーグの旨みが溶け込んだソースに、「石窯ライ麦パン（税込 220 円）」をつけて食べるのもおすすめです。



直火焼き粗挽きビーフ 100%
ガーリック大俵ハンバーグステーキ
1,140 円（税込 1,254 円）

ニンニク、バター、ハンバーグが揃ったスタミナ満点の商品です。

ほくほくのフライドニンニクはコク深いバターと相性抜群です。選べる4つのソースの中から好みのソースをお選びいただけます。



直火焼き粗挽きビーフ 100%
大俵ハンバーグステーキ&国産ソーセージ
1,400 円（税込 1,540 円）

肉の旨みがギュッとつまんだパリッとした食感のソーセージと、大俵ハンバーグを組み合わせた食べ応え抜群の一品です。

今日はがっつり食べたい！という方におすすめです。選べる4つのソースから好みのソースをお選びください。

★選べる4つのソース★

- ①デミグラスソース…牛肉の旨みとトマトの爽やかな酸味を感じられる濃厚なソースです。
- ②ガーリックソース…4種類の果汁を使用したフルーティーな味わいです。
- ③BBQ ソース …スパイシーなトマトベースのソース。スモーキーな香りが特長です。
- ④玉ねぎソース …粗切りにした玉ねぎがたっぷり入った醤油ベースのソースです。

②これからの寒くなる季節にぴったりなアツアツメニューが登場



鉄鍋手ごねハンバーグ
～ボルドレーズ風～

980 円（税込 1,078 円）

フランス・ボルドー地方で親しまれている赤ワインを使用したボルドレーズソースを、ビッグボーイ風にアレンジしました。

程よい酸味とフルーティーな甘みが特長のソースは、チーズがたっぷりかかったハンバーグと相性抜群です。

最後までアツアツのままお召し上がりいただけるよう“鉄鍋”で提供します。



鉄鍋手ごねハンバーグ
～シャンピニオンクリーム～

980 円（税込 1,078 円）

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”に、ポルチーニやマッシュルーム、玉ねぎを使用したシャンピニオンクリームソースをあわせました。

きのこの旨みがたっぷりつまったシャンピニオンクリームソースは、濃厚でクリーミーな味わいです。



手ごねデミグラスハンバーグのホワイトドリア
880 円（税込 968 円）

ビッグボーイ特製のデミグラスソースと、たっぷりのベシャメルソースを使用したハンバーグドリアです。

手ごね合挽きハンバーグの旨みと濃厚なデミグラスソース、クリーミーなベシャメルソースのハーモニーをお楽しみください。



特製ビーフシチュー
1,280 円（税込 1,408 円）

赤ワインの芳醇な香りが特長のビッグボーイ特製ビーフシチューです。じっくり煮込んだ牛肉は口に入れた瞬間にほろっとほぐれるやわらかさです。付け合わせのマッシュポテトとご一緒にお召し上がりください。

③厚切りの直火焼きステーキが登場！



直火焼き 厚切りみすじステーキ 200g
1,400 円（税込 1,540 円）

やわらかくジューシーな肉質が特長の希少部位“みすじ”を、店舗で塊肉から厚くカットし、300℃の直火焼きグリルで焼き上げた商品です。アツアツの卓上コンロでお好みの焼き加減にいただき、ステーキの香ばしい風味と凝縮された旨みをお楽しみください。



直火焼き 厚切りリブロースステーキ 200g
2,000 円（税込 2,200 円）

赤身と脂身のバランスが絶妙な高級部位“リブロース”を贅沢に厚くカットしたステーキです。加熱することで脂がジュワッと溶け出し、肉の旨みたっぷりのジューシーな味わいをご堪能いただけます。

④セットバリエーションを拡充！さらにデザートセットが新登場

- ・プレミアム&ミニデザートセット 680 円（税込 748 円）
- ・プレミアム&ケーキセット 780 円（税込 858 円）

プレミアムセット（サラダバー、スープバー、ライスバー、カレーバー）に、ミニデザートやケーキが付いたセットです。単品でご注文いただくより、ミニデザートは最大 150 円、ケーキは 190 円もお得にお楽しみいただけます！

・ミニデザート

さっぱりとしたレモン氷が食後にぴったりな「シチリアレモンのミニ氷」と、チョコづくしのミニパフェ「ミニチョコ only」からお選びいただけます。



シチリアレモンのミニ氷



ミニチョコ only

・ケーキ

クリームチーズの濃厚な味わいが特長の「NY チーズケーキ」と、発酵バターを使用したフランス産ガトーショコラに、チョコソースをトッピングした「濃厚チョコケーキ」からお選びいただけます。



NY チーズケーキ



濃厚チョコケーキ

※ 171 店舗で販売予定です。（10 月 10 日時点）
※ ビッグボーイダイニング早稲田店では実施しません。

以上