

丑の日、海の日、今年は“うにの日”！ ビッグボーイで贅沢を味わい尽くそう

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」は7月21日（火）から29日（水）までの9日間限定で、“うに×肉＝うにく”商品の「濃厚ウニ×リブアイステーキ」「濃厚ウニ×リブアイカットステーキ」を新発売します。

丑の日（7月21日）から、海の日（7月23日）、肉の日（7月29日）までの9日間を、“うにの日”として味わい尽くすべく開発した商品です。

たっぷりの濃厚でなめらかなウニと、やわらかく脂に甘みのあるリブアイステーキは相性抜群です。やわらかく焼き上げたステーキとウニを口に入れると、ステーキのジューシーな肉汁と旨みがあふれ、ほのかな磯の香りとウニの甘みが味わいに深みを加えます。

ウニとステーキどちらとも相性の良いステーキ専用特製醤油ソースをかけてお召し上がりください。アクセントとして添えた粗切りわさびと大葉が味の輪郭をはっきりとさせ、食べ進める手が止まりません。さらに、400円（＋税）で「濃厚ウニ増し」が可能です。たっぷりのウニをステーキと一緒に頼張ることも、ライスにのせてウニご飯を堪能することもできます。

“^{ぜいたく}ウニ×^{ぜいたく}ステーキ”の衝撃的なおいしさを、この夏、「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」でお楽しみください。



焼き目が香ばしい！

濃厚ウニ×リブアイステーキ 200g（2,200円＋税）
（サラダバー・スープバー・ライス・カレー・ドリンクバー付）



やわらかさ際立つ！

濃厚ウニ×リブアイカットステーキ 140g（2,000円＋税）
（サラダバー・スープバー・ライス・カレー・ドリンクバー付）

※7月29日（水）に販売終了予定です。

※299店舗で販売予定です。（7月14日時点）

※早稲田店では一部内容が異なります。

※7月27日（月）より、「濃厚ウニ×大俵ハンバーグ（1,500円＋税）」を販売予定です。

以上