

平日夜限定「夜キュー」に直火焼きグリルチキン登場！

あなたはサクサクオープン焼き派？それとも、とろ～りチーズ派？

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」が圧倒的コストパフォーマンスでご提供している平日夜限定のお得なメニュー「夜キュー」に、11月26日（木）から新商品が登場します。

「夜キュー」は、平日（月～金）の17:00以降限定で、メイン商品にサラダバー・スープバー・ライス・カレー・ドリンクバーがついたお得なセットです。定番人気の「手ごねハンバーグ」や「直火焼きグリルチキン」のセット（各900円+税）に加え、「直火焼きグリルチキンのオープン焼き」「直火焼き3種のとろ～りチーズグリルチキン」のセット（各990円+税）が新登場します。



ビッグボーイの直火焼きグリルチキンは、ビッグボーイ独自配合のスパイスで味付けしたチキンを、高温かつ短時間で焼き上げています。直火焼きにすることで、お肉の旨みを十分に引き出し、余分な脂を落としながら皮はパリッとお肉はジューシーに仕上げました。

「直火焼きグリルチキンのオープン焼き」は、ハニーマスタードソースを塗った直火焼きグリルチキンに、粉チーズとパン粉をまぶしオープンで焼き上げました。パン粉のサクサク食感とチーズの香ばしさが食欲をそそります。ハニーマスタードソースの酸味と甘み、粉チーズの塩加減が絶妙にマッチします。

「直火焼き3種のとろ～りチーズグリルチキン」は、直火焼きグリルチキンにゴーダ・レッドチェダー・モッツアレラチーズをたっぷりのせました。濃厚なチーズとほどよい酸味のトマトソースは間違いなしの組み合わせです。チーズ好きの方にイチオシの、ビッグボーイ自慢の商品です。

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」にお越しください。

※ミルキーウェイと一部店舗を除く、278店舗で販売予定です。（11月18日時点）

※「直火焼きグリルチキンのオープン焼き」「直火焼き3種のとろ～りチーズグリルチキン」の「夜キュー」での販売は、12月末ごろ終了予定です。

以上