

旬の果実を贅沢に！アメリカなスイーツが登場！ 「ごろっとダークチェリーフェア」開催！

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、5月13日（金）より、初夏が旬のダークチェリーを使用した「ごろっとダークチェリーフェア」を開催します。

今回のフェアでは、アメリカ生まれの「ビッグボーイ」でアメリカなスイーツをお楽しみいただきたく、この時期アメリカの定番である旬のダークチェリーをふんだんに使用したスイーツを2種類ご用意しました。果肉感たっぷりでジューシーな甘さが特長のダークチェリーと、さっぱりと仕上げた店内仕込みの特製ダークチェリーソースが相性抜群です。

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」で旬のダークチェリーを存分に味わえる「ごろっとダークチェリーフェア」をお楽しみください。



ごろっと
Dark Cherry Fair
ダークチェリーフェア

Big Boy
フェアデザート
Victoria Station

ごろごろ
ダークチェリーの
とろりパンナコッタ

甘酸っぱい
大粒のダークチェリーが
乗ったサクサクタルト

ごろっと
ダークチェリーのSweetタルト
¥490 (税込¥539)

ごろっと
ダークチェリーのグラス仕立て
¥390 (税込¥429)

●商品概要



ごろっとダークチェリーの Sweet タルト 490 円（税込 539 円）

サクッとしたタルトにカスタード風味のクリームとベルギー産チョコレートアイス、ホイップクリームをのせ、大粒のダークチェリーを 7 粒もトッピングしました。ダークチェリーとレモンを煮詰めた、特製のダークチェリーソースをあわせ、濃厚な甘さだけでなくレモンのさっぱりとした風味も感じられる、初夏にピッタリな商品です。散りばめたアーモンドの香ばしさと食感がアクセントとなり最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

ごろっとダークチェリーのグラス仕立て 390 円（税込 429 円）

パンナコッタにダークチェリーを 6 粒のせ、特製のダークチェリーソースをかけた、食後でも食べやすいサイズの商品です。濃縮牛乳を使用し、ミルク感が強いパンナコッタと、ダークチェリー、ソースの甘酸っぱさが相性抜群です。パンナコッタのなめらかな食感と、ダークチェリーのごろっとした果肉感をお楽しみください。



●ダークチェリーとは

アメリカンチェリーのこと。ポリフェノールが豊富で、深い紅色をしているのが特長です。アメリカの夏はダークチェリーを使ったタルトやパイが定番として楽しまれています。味がしっかりとしており、クリームなどに合わせても負けない甘みとほのかな酸味をお楽しみいただけます。

※7月上旬に販売終了予定です

※一部店舗を除く 212 店舗で販売予定です。(5月10日時点)

以上

ZÉNSHO

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

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