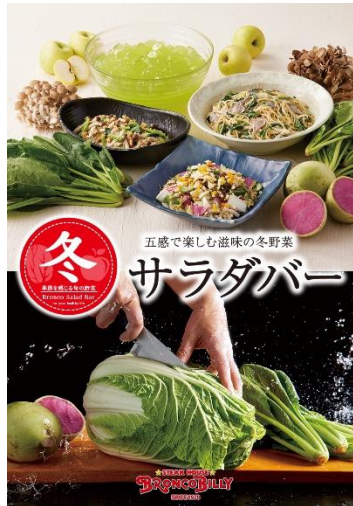


2025年11月14日  
株式会社ブロンコビリー

## ブロンコビリーの食べ放題“新鮮サラダバー”に、旬の野菜を使用した『冬サラダバー』が11月14日（金）から提供開始。 旬のほうれん草、白菜などに加え、ノンオイルのドレッシングも新登場！

ステーキハウス ブロンコビリーを全144店舗展開する株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：阪口 信貴）は、旬の野菜であるほうれん草や白菜などをふんだんに使用した『冬サラダバー』を11月14日（金）から期間限定で提供を開始いたします。

URL: <https://www.bronco.co.jp/>



### ■ 食べ放題が嬉しい！ 新登場のノンオイルドレッシングで美味しいアレンジも！

冬に旬を迎える野菜の特徴は、「寒さで凍ることがないよう、細胞に糖を蓄積するため、糖度の高い野菜が多い」と農林水産省の発表にもあります。ブロンコビリーでは、お客様にいつまでも健康や綺麗を維持して欲しいという願いを込め、旬の栄養価の高い野菜をふんだんに使用した『冬サラダバー』の提供を11月14日（金）から開始いたします。

今回の期間限定サラダは、旬のほうれん草や白菜などを使用し、味だけではなく彩りや香りでも冬を感じていただけるラインナップに仕上がりました。

- ① ほうれん草と舞茸の豆乳クリームパスタ
- ② 無限に食べられる！ 白菜の塩昆布ナムル
- ③ 山椒香る小松菜としめじの白和え
- ④ 王林の青りんごゼリー
- ⑤ ノンオイルかつお節ドレッシング

上記メニュー4品とドレッシング1品をご用意しました。

## ■メニュー詳細



### ▲「ほうれん草と舞茸の豆乳クリームパスタ」

旬のほうれん草と香りの良い舞茸をソースで和え、豆乳、生クリーム、パルメザンチーズを使用し、濃厚でクリーミーなパスタに仕上げました。



### ▲「無限に食べられる！ 白菜の塩昆布ナムル」

旬の白菜と紅芯大根に塩昆布、きゅうり、切り干し大根を加えて、食感のアクセントも楽しく、ゆで卵も彩り豊かで無限に食べたいような一品です。



### ▲「山椒香る小松菜としめじの白和え」

すりごまや西京味噌で味付けした白和えに、小松菜、しめじ、香ばしいくるみや山椒を加えて風味豊かに仕上げました。



### ▲「王林の青りんごゼリー」

日本を代表する青りんごの品種である、「王林」を使用したゼリーです。甘みがあり酸味が少ない王林の風味をお楽しみください。



### ▲「ノンオイルかつお節ドレッシング」

米酢のまろやかな甘みと、かつお節をふんだんに使用し、自然な旨みを実現したノンオイルドレッシングが新登場です。

## ■選べるセットで『冬サラダバー』を含む20種類以上の新鮮サラダバーが食べ放題！

### 【ランチメニュー】

- ・ランチメニューにプラス580円（税込638円）
- ・サラダバーのみお楽しみいただける単品サラダバー1,080円（税込1,188円）
  - ※単品サラダバーはランチタイムのみでの提供です
  - ※ランチメニューには、メイン料理・大かまどごはん（またはパン）・たまごスープが付きま
  - ※一部、新鮮サラダバーも含む、おトクなセットメニューもご用意しております

ランチメニュー詳細：<https://www.bronco.co.jp/menu/cat/lunch/>

新鮮サラダバー付きメニュー：[https://www.bronco.co.jp/menu/lunch/arabikibeef\\_lunch/](https://www.bronco.co.jp/menu/lunch/arabikibeef_lunch/)

### 【グランドメニュー】

単品のメインメニューに、お好きなセットを付け新鮮サラダバーをお楽しみいただけます。

## SET MENU 選べるセットメニュー



- ▲お肉も大かまどごはんも新鮮サラダバーも楽しめるセット



- ▲お肉と野菜だけのヘルシー志向の方へ

※限定店舗だけのあったかメニューが楽しめるほっとバーを実施の店舗は、「ブロンコセット880円（税込968円）」、「新鮮サラダバーセット780円（税込858円）」となります

ほっとバー詳細：[https://www.bronco.co.jp/20210604\\_gentei\\_hotbar/](https://www.bronco.co.jp/20210604_gentei_hotbar/)

グランドメニュー詳細：<https://www.bronco.co.jp/menu/cat/dinner/>

## ■新鮮サラダバーの魅力

産地と鮮度にこだわり仕入れた野菜や果物は、素材のまま店舗に納品され、各店舗でカット・調理するため、新鮮な食感をお楽しみいただけます。旬の野菜をふんだんに使用した、季節ごとに改定される限定の惣菜メニューもお楽しみいただけます。期間限定サラダ、カットサラダ、パスタサラダやフルーツにデザートと、常時20種類以上の品揃えをご用意しております。



他定番メニュー参考：「つぶつぶコーン」「オニオンライス」

「ポテトサラダ」「えびせん」

※ディナー限定「ふわふわティラミス」（季節により内容は変更いたします）



新鮮サラダバーの定番メニューラインナップ：

[https://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/teibansalad\\_lineup/](https://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/teibansalad_lineup/)

## ■ステーキハウス ブロンコビリーについて

1978年名古屋市北区で誕生し、創業47年のステーキ&ハンバーグレストランです。東海地区を拠点に関東・関西・九州地区で144店舗（2025年11月14日時点）を展開し、2種類の炭で豪快に焼き上げるアツアツでジューシーなステーキ&ハンバーグや、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリ、当社社員が考える期間限定サラダバーなど、食にこだわった美味しさが多くのお客様から支持を集めています。

ブランドサイト：<https://www.bronco.co.jp/>



ブロンコビリーが創業から大切にしてきた想いを表現したショートムービー

『ごちそうの日』



【ブロンコビリーに関するお問い合わせ先】

株式会社ブロンコビリー 鈴木

TEL: 080-4891-8098 FAX: 03-5209-4429 MAIL: [bbpr@bronco.co.jp](mailto:bbpr@bronco.co.jp)