

2025年4月24日
株式会社ブロンコビリー

明日への元気をブロンコビリーでチャージ！ 空豆やオクラなど

太陽の恵みをたっぷり浴びた『初夏サラダバー』を4/25（金）から提供開始

ステーキハウス ブロンコビリーを全140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、初夏の旬の食材である空豆やオクラなどをふんだんに使用した『初夏サラダバー』を、4月25日(金)より季節限定で提供を開始します。URL：<http://www.bronco.co.jp/>

■色々な食材が高騰している中、ブロンコビリーのサラダはいつでも食べ放題！

ゴールデンウィークも目前、本格的に暑くなる時期となってまいりました。ブロンコビリーでは初夏の季節を先取りしたオリジナルサラダバーを5品提供開始いたします。

名古屋名物ともいえる台湾まぜそばをベースにした「ピリ辛にんにくパンチ！台湾まぜそば風パスタ」は、オリジナルのミンチに魚粉を混ぜることにより、ピリ辛なのに旨みたっぷりやみつきになる味わいです。「空豆とクルミの白和え」は、空豆ときょうりのシャキシャキ感、クルミの食感が楽しく、奥深い味わいの白和えソースでおかずっぽい仕上がりに。「アメリカで見つけた！フリフリチキンサラダ」は、チキンとキャベツ、マカロニをフリフリソースで和え、どこか懐かしい味で何度も食べたくなる一品です。「オクラと枝豆のだし醤油あん」は人気のため復刻いたしました。オクラとブロッコリー、しめじと枝豆をシンプルのだし醤油で味付けし、夏らしいさわやかな一品です。デザートには、今回「あんずゼリー」をご用意いたしました。すっきりとした甘さで、食後にはぴったりです。

ドレッシングも期間限定で、「大葉おろしドレッシング」が新登場です。大葉と大根おろしの風味が食欲をそそります。色々なサラダにかけてお召し上がりください。



■ 『初夏サラダバー』メニュー詳細



「ピリ辛にんにくパンチ！台湾まぜそば風パスタ」
名古屋名物台湾まぜそばの味付けをベースに、ニラ、レッドオニオンとパスタを合わせました。ピリ辛ですが、様々な旨みが凝縮され、やみつきになる逸品です。



「空豆とクルミの白和え」
豆腐の白和えに、空豆、ひじき、きゅうり、クルミとツナを合わせました。豆乳出汁と西京味噌で深い味わいの白和えに仕上がりました。



「アメリカで見つけた！フリフリチキンサラダ」
チキン、キャベツ、赤パプリカ、マカロニをフリフリソースで絡めました。スイートチリソースをベースにしていますが、和風のアレンジを加え、甘辛な味付けがクセになります。



「オクラと枝豆のだし醤油あん」
オクラ、ブロッコリー、しめじ、枝豆をだし醤油のあんでき味付けしました。さっぱりとした味わいで、清涼感のある一品です。



「あんずゼリー」
甘酸っぱいあんずをゼリーに仕立てました。酸味は抑え、お子様でも食べやすい甘さのゼリーに仕上げました。



「大葉おろしドレッシング」
大葉、大根おろしをベースにした、夏にぴったりの特製ドレッシングです。

■選べるこだわりのセットメニューで、『初夏サラダバー』をお楽しみいただけます！

【ランチメニュー】

- ・ランチメニューにプラス520円(税込572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)

※ランチメニューには、メイン・魚沼産コシヒカリ大かまどごはん(又はパン)・たまごスープが付きまます。

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

「炭焼きがんこハンバーグランチ」は、

- ・人気No.1の牛100% 炭焼きがんこハンバーグ
- ・新鮮サラダバー（『春サラダバー』を含む）
- ・魚沼産コシヒカリ大かまどごはん(又はパン)
- ・たまごスープ

がセットになって、200g 1,420円 (税込1,562円)で楽しみいただけます。



【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て新鮮サラダバーをお楽しみください。

SET MENU 選べるセットメニュー



～お肉もごはんもサラダバーも! プロンコビリーを存分に楽しめる!～

「ブロンコセット」

価 格：単品メニューにプラス780円(税込858円)

内 容：新鮮サラダバー・魚沼産コシヒカリ大かまどごはん(又はパン)・たまごスープ



～お肉と野菜だけのヘルシー志向なあなたへ!～

「新鮮サラダバーセット」

価 格：単品メニューにプラス680円(税込748円)

内 容：新鮮サラダバー

※一部 ほっとバー実施店舗は、各プラス100円(税込110円)となります。

限定店舗だけの温かメニューが楽しめるほっとバーについて：

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、丸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。

さらに、日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得した従業員が監修の下、旬の野菜をふんだんに使用した、年6回改定される季節限定の惣菜メニューもお楽しみいただけます。季節限定サラダ、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：

「ロメインレタス」「やわらかキャベツ」「パリパリレタス」「わかめ」「つぶつぶコーン」「オニオンスライス」「たまごマカロニサラダ」「フルーツ盛り合わせ」「えびせん」※ディナー限定「ふわふわティラミス」「生ハツ橋&粒あん」（季節により内容は変更いたします）



■ 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140店舗（2025年4月24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、ジュニア野菜ソムリエが考える季節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さまから支持を集めています。

URL: <http://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』



[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000127.000027084.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000127.000027084.html)

【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