

アンガス牛の旨みをぎゅっととじこめた ローストサーロインステーキフェア開催

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：戸田慎也 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、4月16日（木）より、ローストサーロインステーキフェアを開催します。

今回のフェアで使用するアンガス牛は、穀物を与えて肥育した肉牛で、程よいサシが入った甘みのある肉質、熟成した赤身と脂の旨みが特徴です。

表面をあぶったあとに、オーブンでじっくりと焼き上げることで牛肉の旨みと香りを閉じ込め、外は香ばしく、中はやわらかくジューシーに仕上げました。鉄板で提供することで、熱々のまま自分好みの大きさにカットして食べられる「春キャベツとローストサーロインステーキ」、お箸で食べられるようにカットしてご提供する「春キャベツとローストサーロインプレート」、ご飯の上にローストサーロインを乗せた「焼き野菜とローストサーロイン DON！（丼）」の3種類をご用意しました。ガロニで使用する旬の春キャベツなどの野菜は、ローストすることでいっそう甘みが増しており、素材の旨みをそのままお楽しみいただけます。



春キャベツとローストサーロインステーキ
バイキング付き ¥1,880+税
単品 ¥1,390+税



春キャベツとローストサーロインプレート
バイキング付き ¥1,980+税
単品 ¥1,490+税



焼き野菜とローストサーロイン DON！
スープ・サラダ付き ¥1,780+税
単品 ¥1,490+税

※バイキング…サラダ食べ放題・スープ飲み放題・ライス&カレー食べ放題

※ガロニ…「ガルニチュール」の省略形として使われているメインの料理に添えられる付け合わせのこと

以上