

具たくさんで味もGoodなハンバーグ屋

ぐーばーぐ

ぐーばーぐ 新メニュー

2014年4月1日(火)販売開始のお知らせ

ぐーばーぐ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 本店:東京都千代田区)では、
2014年4月1日(火)より新メニューを販売開始致します。
自慢のハンバーグの新作だけでなく、ひんやりサラダ感覚で味わうハンバーグや、
冷製仕立てのパスタなど、これからの季節を先取りするメニューも合わせて登場致します。

【新メニュー ご紹介】

ぐーばーぐのハンバーグ
ふっくら柔らかくジューシーな合挽きハンバーグは、箸を入れると中から
肉汁があふれ出します。



有頭海老フライ&
デミグラスハンバーグ

848円(税込915円)

頭から丸ごと食べられるサクサクの
有頭海老フライと、濃厚なデミグラス
ソースで味わうハンバーグの盛り
合わせプレートです。



ビビンバーグ

823円(税込888円)

キムチやナムル、半熟たまごを
添えた韓国風ハンバーグ。
豆板醤とコチュジャンをあわせて
ピリ辛ソースで豪快に混ぜてお召し
上がりください。

季節を先取り! ひんやりメニュー
気温が上昇する季節にピッタリ!
ひんやり爽やかメニュー。



ひんやり 刻みわさびハンバーグ

783円(税込845円)

ピリッと爽やかな辛味の刻みわさびが
アクセント。野菜も一緒に、サラダ
感覚のハンバーグをお楽しみください。

ぐーばーぐのパスタ
もちっとした食感が特長の生パスタ“リングイネ”を使用。
噛むほどに小麦本来の香りと風味が楽しめます。



海老とブロッコリーのトマトクリーム

873円(税込942円)

海老とブロッコリーの食感の違いも
楽しいまろやかな一皿。



半熟たまごとベーコンのカルボナーラ

833円(税込899円)

ベーコンの塩味がアクセントの、濃厚
カルボナーラ。



冷製カペリーニ ジェノベーゼソース

868円(税込937円)

“天使の髪”ともいわれる極細パスタ
カペリーニに爽やかなバジルソースを
絡ませました。
生ハム、アボカド、オクラ、トマトを飾った
彩り鮮やかな冷製カペリーニです。

アリオ上田店・アリオ亀有店・
アリオ鷺宮店は、販売内容が
異なります。

■ひんやり 刻みわさびハンバーグ (ごはん・スープ・グリーンサラダつき) 1,098円(税込1,185円)
■有頭海老フライ&デミグラスハンバーグ (ごはん・スープ・グリーンサラダつき) 1,163円(税込1,256円)
■ビビンバーグ (ごはん・スープ・グリーンサラダつき) 1,138円(税込1,229円)
※パスタメニューは取り扱いしておりません。

■■ ぐーばーぐホームページ <http://www.7andi-fs.co.jp/gooburg/> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709