



きのこ、牡蠣フライ…季節のメニューが登場！

新メニュー販売開始のお知らせ

ハンバーグ専門店“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 / <http://www.7andi-fs.co.jp/gooburg/>)では、全店で2013年10月1日(火)より、きのこや牡蠣フライなどを合わせたメニューを、また、アリオ内店舗限定で2013年9月24日(火)より、オムライスにハンバーグ、サラダをワンプレートに盛り合わせたメニューなどを販売致します。

【全店販売メニュー】

◆10月1日(火)スタート



丸条ねぎときのこのデミばーぐ 800円

京都名産の“丸条ねぎ”に、ポルチーニが香る風味豊かなデミグラスベースのソースを合わせました。ロヘ運ぶと、ビーフ100%ハンバーグから出る肉汁と濃厚なソース、仕上げにかけたパルミジャーノレッジャーノが溶け合い、ふくよかな味わいが広がります。ソースに絡めたしめじやまいたけの食感も楽しんで頂ける一皿です。

※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。
丸条ねぎときのこのデミばーぐ ごはんと味噌汁(又は十八穀パン)、グリーンサラダつき 1,130円



タコライス風ばーぐ 940円

ぐーばーぐ流にアレンジしたタコライス。ハンバーグには“とろけるチーズソース”とトマトベースの“ピリ辛カリビアンソース”をかけ、アボカド、トマト、ブロッコリー、レタスなどたっぷりの野菜を盛り、丼にしました。ハンバーグやごはん、野菜まで全体を混ぜながらお召し上がりください。

※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。
タコライス風ばーぐ ドリンクつき 1,090円



牡蠣フライばーぐ 850円

サクサクの牡蠣フライと、人気のデミハンバーグを盛り合わせたコンビ。牛肉の旨みを存分にお楽しみ頂ける“ビーフ100%ハンバーグ”は、ナイフを入れると肉汁があふれます。牡蠣フライには、相性抜群のタルタルソースを添えました。

※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。
牡蠣フライばーぐ ごはんと味噌汁(又は十八穀パン)、グリーンサラダつき 1,180円

【アリオ上田店、アリオ亀有店、アリオ鷲宮店 限定販売メニュー】

◆9月24日(火)スタート



オムライスディッシュ ~デミグラスソース
1,280円

とろりとした卵のオムライスに牛肉の旨みのつまったビーフ100%ハンバーグ、豪快な有頭海老フライ、サラダを盛り合わせたワンプレートディッシュ。ボリューム満点、食べ応えのある一品です。

オムライスにハンバーグ、サラダがワンプレートになった「オムライス&ハンバーグ ~デミグラスソース(1,080円)も販売致します。



オムライスディッシュ ~トマトソース
1,280円

ほんのり酸味のあるトマトソースをかけたオムライス、ぐーばーぐオリジナル旨みソースを合わせたビーフ100%ハンバーグ、タルタルソースを添えた有頭海老フライ。それぞれ異なるソースを合わせました。赤、緑、黄色と彩りあざやかな一品です。オムライスにハンバーグ、サラダがワンプレートになった「オムライス&ハンバーグ ~トマトソース(1,080円)も販売致します。



有頭海老フライバーグ
ごはん味噌汁(又は十八穀パン)、グリーンサラダつき
1,180円

ジューシーなビーフ100%ハンバーグ、サクサク衣の有頭海老フライを盛り合わせた一皿。ハンバーグには「旨みソース」、有頭海老フライには「タルタルソース」と、相性のよいソースを合わせました。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

以上

■■ 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** PR・SP

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

TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709