

『煮込みハンバーグ』に『ビーフシチュー』も！季節のメニューが登場！

ぐーばーぐ

ぐーばーぐ 新メニュー

2013年11月28日(木)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、2013年11月28日(木)より新メニューを販売致します。デミグラスソースで煮込んだハンバーグや韓国料理のスンドゥブをアレンジしたハンバーグ、ビーフシチューなどが、これからの季節に合わせて登場致します。

【新メニュー ご紹介】



デミ煮込みばーぐ 880円

牛の旨みの詰まったビーフ100%ハンバーグに、れんこん、かぼちゃ、人参、さつまいも、ブロッコリーなどの野菜・根菜を添え、コクのあるデミグラスソースで煮込みました。この時季ならではの土鍋でのご提供となります。

※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。

■デミ煮込みデミばーぐ ごはんと味噌汁(又は十穀パン)、グリーンサラダつき 1,210円



スンドゥブ風ばーぐ 930円

韓国の鍋料理「スンドゥブ」をぐーばーぐ流にアレンジ。ハンバーグに豆腐、キムチ、小松菜、九条ねぎ、ほうれん草をピリ辛スープに合わせました。半熟たまごが全体にまろやかさとコクをプラスします。

※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。

■スンドゥブ風ばーぐ ごはんと味噌汁(又は十穀パン)、グリーンサラダつき 1,260円



スープカレーばーぐ 930円

ハンバーグになめらかなマッシュポテト、クリームチーズ・チェダー・ゴルゴンゾーラをブレンドしたチーズソースをのせ、スパイシーなスープカレーで煮込んだ一品。なす、かぼちゃ、れんこん、人参、ブロッコリーなどの野菜・根菜を添えました。

※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。

■スープカレーばーぐ ごはんと味噌汁(又は十穀パン)、グリーンサラダつき 1,260円



ビーフシチュー 1,080円

アメリカ産牛バラ肉を使用した、舌の上でとろけるような美味しさのビーフシチュー。バラ肉をじっくり煮込むことにより、濃厚な肉の旨みを引き出しています。赤ワインを加えてコクと深みを与え、醤油をプラスしてキレのある味に仕立てました。

※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。

■ビーフシチュー ごはんと味噌汁(又は十穀パン)、グリーンサラダつき 1,410円

※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