

2026年3月4日
株式会社ブロンコビリー

たけのこなど春を告げる野菜を使用したブロンコビリー大人気サラダバー 『春サラダバー』が3月6日（金）から新登場！

ステーキハウス ブロンコビリーを全147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、たけのこや空豆など春らしい彩り豊かな食材をふんだんに使用した『春サラダバー』を3月6日（金）から期間限定で提供を開始いたします。



■ 春めく！春サラダバー4品が新登場！

春野菜は、やわらかく甘みがあり、みずみずしい味わいが特長です。たけのこや空豆、春キャベツなど、この季節ならではの旬の味を楽しめます。

そんな春の訪れを五感から感じられる『春サラダバー』を3月6日（金）から提供開始いたします。

- ① やわらか春キャベツと春を告げる筍のサラダ
- ② 香ばし小海老と空豆の和風パスタ
- ③ 豆苗とトマトのオリーブ香るイタリアン豆富サラダ
- ④ やよいひめの苺ゼリー
- ⑤ 雪下人参ドレッシング

上記メニュー4品とドレッシング1品をご用意しました。

■メニュー詳細



▲「やわらか春キャベツと春を告げる筍のサラダ」

やわらかく甘みのある春キャベツと筍を合わせた、食物繊維たっぷりの一品。切り干し大根の食感をアクセントに、すりおろし玉ねぎソースで素材の味を引き立てたサラダです。



▲「香ばし小海老と空豆の和風パスタ」

小海老とほんのり甘みのある空豆を、海老オイルや、かつおと昆布のだしを使用した特性ソースで和えたパスタです。



▲「豆苗とトマトのオリーブ香るイタリアン豆富サラダ」

蒸してやわらかくした豆苗、爽やかな酸味のトマト、豆腐に黒胡椒やレモンをきかせたオリーブオイルソースでさっぱりと仕上げた豆腐サラダです。



▲「やよいひめの苺ゼリー」

甘みが強く、酸味が少ないのが特徴の群馬県で生まれた「やよいひめ」の風味を存分に堪能できる苺ゼリーです。



▲「雪下人参ドレッシング」

冬の間、雪の下に埋めて熟成された、あまい雪下人参を贅沢にすりおろしたドレッシングです。

期間限定『春サラダバー』詳細:

https://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/20260306_spring_salad/

■選べるセットで『春サラダバー』を含む新鮮サラダバーが食べ放題！

【ランチメニュー】

- ・ランチメニューにプラス580円（税込638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）
- ※単品サラダバーはランチタイムのみでの提供です
- ※ランチメニューには、メイン料理・大かまどごはん（またはパン）・たまごスープが付きます
- ※一部、新鮮サラダバーも含む、おトクなセットメニューもご用意しております

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

新鮮サラダバー付きメニュー：https://www.bronco.co.jp/menu/lunch/arabikibeef_lunch/

【グランドメニュー】

単品のメインメニューに、好きなセットを付け新鮮サラダバーをお楽しみいただけます。

SET MENU 選べるセットメニュー



「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、大かまどごはん（またはパン）、
たまごスープ

▲お肉も大かまどごはんも新鮮サラダバー
も楽しめるセット



「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

▲お肉と野菜だけのヘルシー志向の方へ

※限定店舗だけのあったかメニューが楽しめるほっとバーを実施の店舗は、「ブロンコセット880円（税込968円）」、「新鮮サラダバーセット780円（税込858円）」となります

ほっとバー詳細：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、素材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。旬の野菜をふんだんに使用した、季節ごとに改定される限定の惣菜メニューもお楽しみいただけます。期間限定サラダ、カットサラダ、パスタサラダやフルーツにデザートと、多種多様な品揃えをご用意しております。



他定番メニュー参考：「つぶつぶコーン」「オニオンスライス」

「ポテトサラダ」「パクチーサラダ」「えびせん」

※ディナー限定「ビリーさんのご褒美ティラミス」（季節により内容は変更いたします）



新鮮サラダバーの定番メニューラインアップ：

https://www.bronco.co.jp/feature/vegetable/teibansalad_lineup/

■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48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147店舗（2026年3月4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、当社社員が考える期間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様から支持を集めています。

ブランドサイト：<https://www.bronco.co.jp/>



【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 広報担当：鈴木・上田

TEL: 080-4891-8098 FAX: 03-5209-0129（東京事務所） MAIL: bbpr@bronco.co.jp