

2018年6月27日

報道関係各位

BURG HOLIC 配信

## 期間限定

### 🐷 クレイジー・ステーキバーガー販売のお知らせ 🐷

2017年12月に東京都新宿四谷三丁目にOPENした、日本全国44種類のクラフトビールと、黒毛アンガスを使用した超粗みきのグルメハンバーガー&ハンバーグが楽しめる大型のバーガーカフェ「BURG HOLIC」では、期間、一日10食限定で、“クレイジー・ステーキバーガー”と“ハーフクレイジー・ステーキバーガー”の2種のバーガーを限定販売します。販売期間は、6月30日より8月12日（日）となります。

# CRAZY STEAK BURGER



厳選した希少な100%純血のブラックアンガス牛のUSDAプライムグレードのみを使用。世界の高級ステーキハウスで使用される最高峰のビーフを25mmの超厚切りにカット。豪快に14オンス(400g)もサンドした、夏のパワーバーガーを作りました。

ステーキはグリルした後、オーブンで焼きあげる本格派のNYスタイルです。総重量550gに達する圧巻のビジュアルと、肉すぎる肉感は、悪魔的。その食べにくさも、夏の暑さも吹き飛ばす、新しい肉体験です。7オンス(200g)のハーフクレイジー・バーガーも同時に提供開始いたします。ぜひ、この夏、バーグホリックで“肉すぎる体験”をしてみてください。店頭販売価格は、クレイジー・ステーキバーガーは、3,580円(税別)、ハーフクレイジーバーガーは、2,580円(税別)となります。どちらも各種トッピングは、他のハンバーガーと同様にお選びいただけます。

BURG HOLIC では、“カジュアルを  
しっかり”をコンセプトに、奇を  
てらうより、カジュアルな料理を、  
丁寧、しっかり作る事で、上質、  
美味しさを実現する事を目指し  
ています。

オーダーを頂いた後、Fresh &  
Zesty なサルサやのものを野菜  
から作り始める究極の“オンオー  
ダーバーガー”である、フレッシュ  
サルサバーガーを始め、オリジナリティー溢れる美味しい商品開発を今後も続けてまい  
ります。



## ☺ BURG HOLIC COFFE AND DINER ☺



2017年12月に四  
谷三丁目にOPEN。  
黒毛アングスの  
超粗みきパティ  
ー、熟成自家製ペ  
ーコンを使用した、  
こだわりのハン  
バーガーとハン  
バーグが楽し

めるカフェダイナーです。自分好みの銘柄を選べるように日本各地のクラフトビールをリ  
ーズナブルな価格で常時44種類取り揃えています。



BURG HOLIC COFFEE AND DINER(バーグホリック コーヒー&ダイナー)

新宿区四谷 3-3 エスパコンセールビル 2F

禁煙 56 席 喫煙 16 席

営業時間 11:00~23:00



店舗ページ <https://burg-holic.com>



Instagram [https://www.instagram.com/burgholic\\_yotsuya/](https://www.instagram.com/burgholic_yotsuya/)

[#burgholic](#)

■BURG HOLIC 運営会社

BAM 株式会社

代表取締役 中村 創

資本金 1 億円

東京都港区西麻布 2-20-17

事業内容

ソフトウェアの企画・開発

飲食店の企画・運営

投資・不動産賃貸事業

その他、付帯する事業

■本リリースへのお問い合わせ

BURG HOLIC 事業運営

担当 小林・大澤

TEL 03-5766-6993

MAIL [info@burg-holic.com](mailto:info@burg-holic.com)

