



すべて3倍量の具材で作る
「東京最強チーズバーガー」
 を発売開始いたしました。

米国産牛肉100%、約360gのパティを
 ジューシーに焼き上げ
 当社比**3倍**のフレッシュ野菜、
 旨みあふれる**特製チーズソース**も
3倍量をたっぷりとかけ、
 小麦が香るこだわりのバンズで
 挟んで完成。

ハンバーガーの域を遥かに超える満足感を
 ご堪能いただけます。

「肉を食べたい!」という欲求に
 しっかりとお応えする
「東京最強バーガー」
 ぜひご賞味ください!



◆東京最強チーズバーガー

販売価格: 単品 3,300円
 ポテトセット 3,608円

※平日限定メニューです。

◆取扱店舗

・原宿表参道店

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-28-5 宮崎ビル2
 階

TEL: 03-5774-2288

営業時間: 11:00~23:00 年中無休

美味しさの秘密



当店ではご注文いただいたから
 パティをジューシーに焼き上げすべて手作りでご提供します。

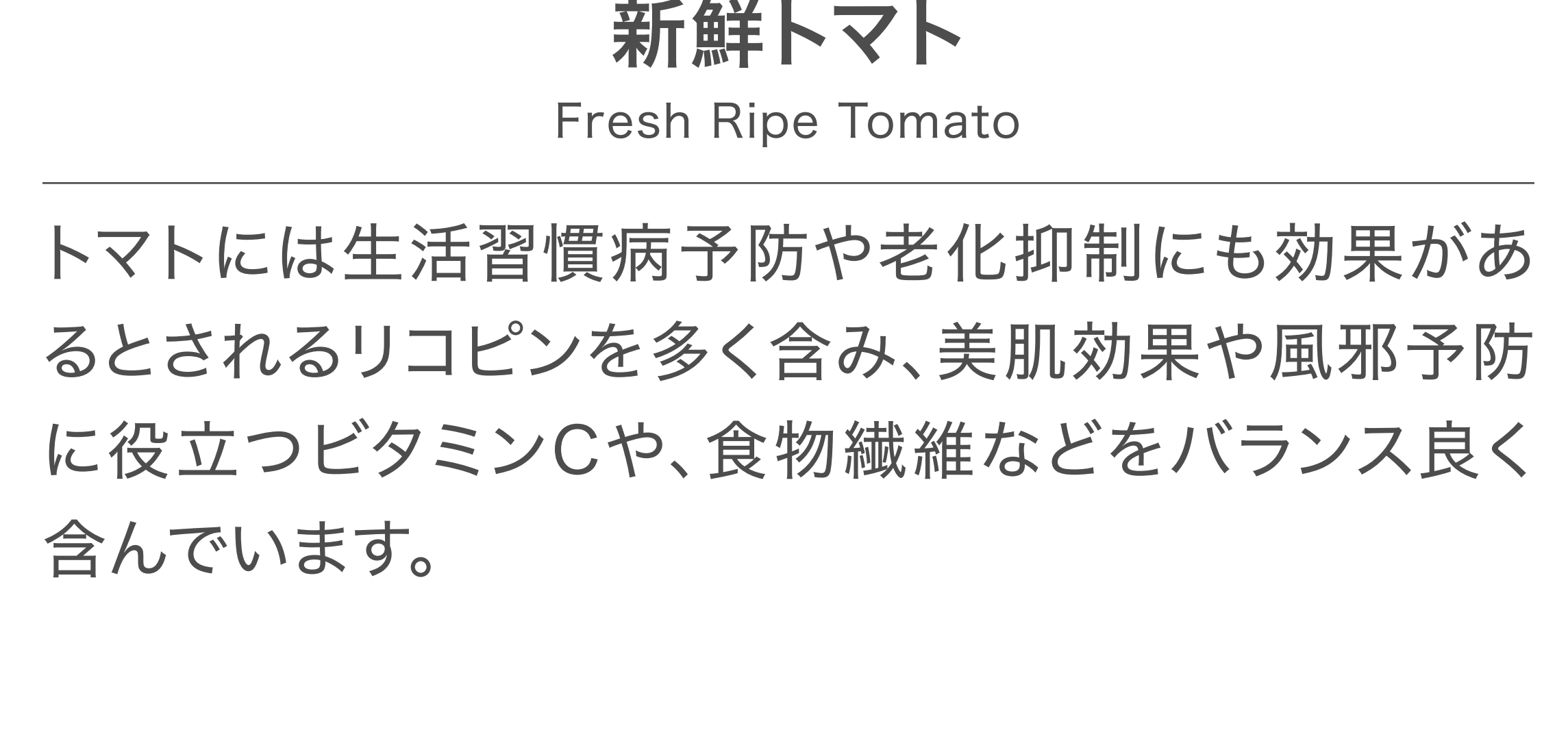
.....AND YOUR BURGER IS HANDCRAFTED,
 FLAMEBROILED AND DRESSED EXACTLY THE WAY YOU WANT IT.



スライススイートオニオン

Thinly Shaven White Sweet Onion

ポリフェノール的一种ケルセチンを含むオニオンには
 血液をサラサラにする効果や悪玉コレステロール減
 らし脂肪の吸収を抑える働きに期待が持てます。



新鮮トマト

Fresh Ripe Tomato

トマトには生活習慣病予防や老化抑制にも効果がある
 とされるリコピンを多く含み、美肌効果や風邪予防
 に役立つビタミンCや、食物繊維などをバランス良く
 含んでいます。



USビーフ100%パティ

100% Ground Chuck Steer Proprietary Grind Patty

質にこだわった米国産牛肉100% 赤身肉と牛脂の
 割合が最適な肩肉を使用。体内で生成できない「必
 須アミノ酸」がバランスよく含まれております。

TEDDY'S BIGGER BURGERSとは

「23年連続ベストバーガー賞」を受賞しているハワイ
 発のハンバーガー店。

一からつくりあげた伝統的なレシピと優れた品質の素
 材、秘伝のソースを使ったハンバーガーが特徴です。

こだわりの食材のなかでも特に、米国産牛肉100%
 の赤身肉を使用したパティは、注文されてから特殊な
 高火力グリルで一気に焼き上げたものを提供してい
 ます。

ローカルからも絶大な人気を誇っている本場ハワイ
 のこだわりの味を、ぜひ一度ご賞味ください。