

# 新メニュー40品以上!! さらなる美味しさに挑戦 デニーズ 春の新メニュー

**2015年3月5日(木)スタート**

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、2015年3月5日(木)より春の新メニューを販売開始致します。

今回の改訂では、さらなる美味しさと安心・品質に挑戦すべく、これまでもご好評をいただいていたメニューの素材の見直しを図るとともに、ひとつ上の価値ある美味しさをご提供したいという思いから、定番メニューの変更から新メニューまで40品以上のメニューを投入致します。

これからもデニーズは、食材の産地や品質にこだわり、安全で美味しい時間を過ごしたいというお客様のニーズにお応えする新たな食の提案に努めて参ります。

## ＜＜新メニューご紹介＞＞



**三元豚厚切り肩ロースのオープン焼き**  
1,199円(税込1,294円)

カナダ産三元豚の肩ロースを厚切りにカットし、表面を高温で一気に焼き上げた後、低温でじっくり真空加熱を行い、肉の旨味を逃さずしっとりとした食感に。お肉にはシンプルに塩・胡椒のみの味付けをしていますので、豚肉の旨味を存分に味わっていただけます。ソースは「にんにく醤油」「おろしソース」「黒にんにくソース」からお選びください。



**ビーフ100%ハンバーグ～黒にんにくソース**  
995円(税込1,074円)

デニーズ人気のビーフ100%ハンバーグが、新たな素材で味わっていただく仕立てで登場です。ソースに使用している「黒にんにく」は、国産のにんにくを高温多湿な環境で約3週間熟成発酵させることで、旨味が凝縮されるだけでなく、にんにく独特の臭みがないことが特長。にんにく本来の旨味・風味がハンバーグとも相性良く、ごはんが進む味わいです。



**ビーフシチューオムライス** 1,199円(税込1,294円)

幅広い世代に人気のオムライスと、ビーフシチューを合わせた贅沢な一皿。ビーフシチューに入っている牛バラ肉は、じっくり煮込むことでほろりと口の中でほぐれるような柔らかさ。赤ワインやフォンドボー、はちみつを加えたソースは複雑で深みのある芳醇な香りを楽しめます。隠し味に醤油をプラスしているので、濃厚ながらもすっきりとキレのある味わいに。チーズが隠れたとろとろオムライスにシチューがよく絡みます。



**欧風ビーフカレー ～じっくり煮込んだごろごろお肉**  
1,250円(税込1,350円)

じっくりと煮込まれた本格的な欧風ビーフカレーを食べたいという市場の高まりにもお応えできる新メニュー。口の中でとろけるほど柔らかく煮込まれた牛バラ肉を、フォンドボーなどで丁寧に煮込み、濃厚でコクのある味わいに仕立てました。なめらかでマイルドな口当たりのなかにも、クミンやシナモン、山椒などのスパイスの刺激と甘みを感じられます。ライスには酸味と甘みのバランスが良いキャベツのコールスローを添えてご提供します。



生ハムとスモークサーモン・リコッタチーズのごちそうパスタ  
972円(税込1,049円)

あっさりとしたクリームベースのソースは、トマトのほのかな酸味とサーモンの風味を効かせ、隠し味に味噌を加えることで深みのある味わいを表現しました。燻製の香りが鼻に抜けるスモークサーモンと、しっとり柔らかな口当たりで程良い塩気の生ハムを飾り、仕上げに散らしたリコッタチーズは低脂肪であっさりとした甘みが特長です。お好みでレモンを絞って爽やかな香りをプラスすることで最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



彩り野菜の”菜園風”リングイネ 915円(税込988円)

トマトにラディッシュ、ズッキーニ、なす、ブロッコリー、パプリカなど色鮮やかで華やかな野菜をふんだんにトッピングした”菜園風”パスタ。野菜は素揚げや温野菜、フレッシュと、素材の美味しさを引き立てるそれぞれの方法で調理しています。切り口が楕円形でもちもちとした食感の生パスタ・リングイネが、トマトのフレッシュ感を活かしたソースともよく絡みます。



ビーフシチュードリア 1,157円(税込1,249円)

深い味わいビーフシチューソースに、なめらかなホワイトソースを合わせ焼き上げたごちそうドリアです。柔らかな牛バラ肉に、ベイクドポテト、ブロッコリー、にんじんなどの食感の楽しさをプラス。チーズは、ミックスチーズとイタリアチーズの王様とも呼ばれるパルミジャーノレッジャーノを使用。ふくよかな香りが口いっぱいに広がります。



うにとムール貝のクリームパスタ  
1,018円(税込1,099円)

黄金色に輝くういのソースは、チキンブイオンをベースに、トマト、クリーム、アンチョビなどを加えた、風味の良いクリーミーな味わい。ムール貝は真空加熱することで旨味と風味を閉じ込めました。イカの食感や海苔の香りも魅力的で、最後までバランスよくお楽しみいただけます。



金目鯛の西京焼き膳(選べる小鉢つき)  
1,111円(税込1,199円)

ふっくらと肉厚な金目鯛を、ほんのり甘い西京味噌に3日間漬け込み、香ばしく焼き上げました。小鉢は期間限定のさくら小鉢やポテトサラダなど5種類からお選びいただけます。



大麦牛サーロインのすき焼き仕立て  
～半熟たまご添え  
1,295円(税込1,398円)

大麦牛のサーロインを、甘みとコクのバランスを追求した絶妙な味わいの割したで味わっていただく、すき焼き仕立てのあつあつメニューです。  
\*写真は和食セットつき(税込1,675円)です



自家製フレンチトースト  
453円(税込489円)

バターを生地に折り込み、軽やかでしっとり・もちりとした食感のデニッシュを使用したフレンチトースト。ミルクと卵をたっぷり染み込ませ香ばしく表面を焼きました。



**海老味噌ラーメン**  
833円(税込899円)

食欲をそそる風味豊かな海老の香りと濃厚なコクが広がるラーメンが登場です。海老味噌の詰まった甘エビの頭をすりつぶした「海老の香り玉」を溶かしながらお召し上がりください。



**中華麺**  
740円(税込799円)

あっさりとした中にもどこか懐かしい味わいの醤油ベースの中華麺。コシのある中太ちぢれ麺にまろやかな深みのあるスープがよく絡みます。チャーシュー、ゆで卵、ほうれん草、なす、水菜など具だくさんに仕立てました。



**冷麺風カペリーニと牛カルビごはん**  
923円(税込996円)

極細パスタ「カペリーニ」を、冷麺風にアレンジしました。牛骨からじっくり炊き出した、コクのある深い味わいのだしがきいたスープにはレモンの果汁を合わせ、爽やかな酸味をプラスしました。

上記のメニュー投入の他、以下の内容についても大幅な刷新を図り、より上質な美味しさをご提供して参ります



**サラダに使用するフレッシュ野菜が国産野菜に生まれ変わります**

デニーズでは、2015年3月5日(木)に全店で実施するメニュー改訂より、サラダメニューに使用するフレッシュ野菜をすべて国産野菜に切り替え致します。「安心・健康・良質」にこだわった新鮮なフレッシュ野菜をお召し上がりいただくことで、美容や健康にも配慮した食習慣をご提案したいという思いから今回の取り組みとなりました。



**コンビネーションランチ**  
878円(税込948円)

**2014年、モーニング客数昨年比50万人増(※)  
さらなる市場の高まりに向けてモーニングメニューを革新**

昨年(2014年)1年間のデニーズ時間帯別売上実績では、モーニングタイムの客数昨年比は50万人増(※)と、他の時間帯と比較しても好調に推移致しました。デニーズでは、ゆったりとした空間で美味しい料理を楽しみながら1日をスタートしたいというライフスタイルの高まりと、様々なシーンで価値ある時間を過ごしたいというお客様のニーズを感じており、今回これまでのモーニングメニューにはない、ちょっとリッチなメニュー(コンビネーションランチ)を取り揃え、全店導入致します。

※モーニングタイム客数昨年比は、2014年1月～12月までのモーニング(6:00～11:00)客数より算出



**桜とあずきのパンケーキ**  
555円(税込599円)

**季節を飾る新たなデザート(桜のデザート)を投入することで、テーブルに美味しさだけでなく彩りを演出します**

見た目にも華やかな「春」を感じるデザートとして、大好評のふくら「パンケーキ」や人気の「サンデー」、「ミニパルフェ」などが桜のデザートに変身。デニーズではこれからも季節感あるメニューを提案して参ります。

※写真はイメージです。  
※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店ほか、一部店舗では販売しておりません。  
※一部メニューの仕立て、食材の産地が異なる店舗がございます。

以上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

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

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709