



新作ぞくぞく！～野菜やきのこを美味しく食べよう！～

デニーズ 秋の新メニュー

2015年9月8日(火)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9月8日(火)より深まる秋の味覚を楽しむ新作メニューを販売致します。

ポルチーニをはじめ、きのこをふんだんに使った「ハンバーグ」や、『国際薬膳調理師』が調合した薬膳スープに野菜の旨味がしみ込んだ「鍋」、サクサクに揚げたジューシーな「牡蠣フライ」、たっぷりの野菜で仕立てた「スープごはん」など、季節を感じる新メニューを740円(税込)から品揃え致します。

<<新メニューご紹介>>



ポルチーニ香る きのこクリームハンバーグ
908円(税込980円)

ふっくらと焼き上げたハンバーグに、マッシュルームやエリンギ、しいたけ、ポルチーニなどきのこの旨味が凝縮したクリーミーなソースをたっぷりとかけました。ハンバーグに素揚げした「ぶなしめじ」と「ごぼう」を盛り付け、香りと食感をプラス。仕上げにかける「パルミジャーノレジャーノ」の風味がソースの味をさらに引き立てます。



トマトクリームの煮込みハンバーグ
925円(税込999円)

たっぷりのトマトに、生クリームなどを加えてクリーミーに仕立てた煮込みハンバーグ。ハンバーグにフレッシュトマト、チーズを盛りつけ、バイクドポテト、ブロッコリー、人参、さつまいもなどの野菜とともにオープンで焼き上げました。ソースに加えたヨーグルトと、隠し味の白しょうゆが後味をさっぱりとさせ、ごはんにもパンにも合う一品です。



海老と半熟たまごのうにソースドリア
925円(税込999円)

白ワインでアンチョビを炒め、うにペースト、クラッシュしたトマト、クリームを加えた、磯の香り豊かなソースのドリアにぷりぷりの海老、半熟たまご、クレソンをトッピングしました。濃厚なうにソースと、クレソンの爽やかな香り、半熟たまごのコクとまろやかさなど、複雑に折り重なるハーモニーをお楽しみください。



たっぷり野菜の薬膳風もつ鍋～五豆と五穀のミニごはんつき
1,198円(税込1,293円)

キャベツ・もやし・ニラ・トマト・ごぼうなど1日に必要な野菜摂取量の約1/3以上と、やわらかく煮込んだ牛もつをあつあつの鍋で仕立てました。竜眼(リュウガン)、朝鮮人参などの生薬を配合したスープは、国際薬膳調理師が調合を手がけた、デニーズこだわりの「薬膳スープ」。野菜の旨味と牛もつのコクがしみ出した優しい味わいのスープをごはんにかけて、雑炊風でもお召し上がりいただけます。



大麦牛のすき鍋仕立て～ミニごはんつき
1,280円(税込1,382円)

大麦牛の肩ロースと、白菜、長ねぎ、豆腐、ごぼう、水菜などたっぷりの野菜を甘口の割りしたですき焼き風に仕立てました。
たまり醤油の効いた割りしたの程よい甘さが肉の旨味を引き立てるあつあつメニューです。



牡蠣フライ膳(選べる小鉢つき)
999円(税込1,078円)

牡蠣のジューシーさを存分に味わっていただけるよう、薄い衣でサクッと揚げ、牡蠣そのものの美味しさを引き立てました。お好みでレモンを絞り、タルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください。
* 小鉢は4種類からお選びいただけます。
* 写真の小鉢は「豆腐サラダ」です。



たっぷり茄子のポロネーゼ
740円(税込799円)

牛挽肉と野菜をしっかり炒め、トマトベースで仕上げたミートソースに、みずみずしい茄子を素揚げして盛りつけました。
具材感あるミートソースは、セージやオレガノなどのハーブを加えて本格的で深みのある味わい。トマトの酸味がバランス良く調和したシンプルなお一品です。



8種野菜のスープごはんと選べる小鉢
764円(税込825円)

キャベツやパプリカ、ブロッコリー、カリフラワーなどたっぷりの具材を使用したスープごはん。
トマトに地中海塩をふり、天日干したドライトマトの酸味と旨味がしみだした和風だしのスープが優しく身体を温めます。
フライドごぼうで食感の変化を、オリーブオイルを加えて味の変化をお楽しみください。
小鉢は4種類からお選びいただけます。
* 写真の小鉢は「豆腐サラダ」です。

◆**8種野菜のスープごはん**
554円(税込598円)



8種野菜の農園風トマトソース
915円(税込988円)

ブロッコリーやパプリカ、人参、キャベツ、ズッキーニ、カリフラワーなど色鮮やかな野菜をふんだんにトッピングしたトマトソースパスタ。
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。
仕上げにかけたオリーブオイルとブラックペッパーが全体をひきしめ、最後まで飽きずに召し上がりいただけます。



おろしハンバーグと牡蠣フライ膳(選べる小鉢つき)
999円(税込1,078円)

大根おろしと大葉、さっぱりとした和風のソースでお召し上がりいただく合挽きハンバーグとサクッと揚げた牡蠣フライをお膳で仕立てました。
選べる小鉢は、「豆腐サラダ」「ポテトサラダ」、「きんぴらごぼう」「茄子とキャベツのみぞれおろし」からお選びいただけます。
* 写真の小鉢は「豆腐サラダ」です。

※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・多摩堤通り店では販売していません。
※一部メニューの仕立て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