

しっとり柔らかローストビーフが“デニーズ流 ひつまぶしスタイル”で登場！
デニーズ 『冬のごちそうフェア』

2015年11月26日(木)より販売開始

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、アンガス牛のローストビーフをふんだんに盛りつけた丼メニューや、ニュージーランド産の仔羊「スプリングラム」や、殻ごと食べられる海老「ソフトシェルシュリンプ」を使用したミックスグリルなど、こだわりの素材で仕立てたメニューを取り揃えた『冬のごちそうフェア』を2015年11月26日（木）より開催致します。
 日頃よりお客様から高いご支持をいただき人気メニュー「ビーフシチュー」など、全5品で展開致します。

【フェアメニュー ご紹介】



アンガス牛のローストビーフ丼～ひつまぶし風
 1,080円（税込1,166円）

アンガス牛を使ったローストビーフをご飯が見えなくなるほどぎっしりと盛りつけた丼メニューです。
 ローストビーフの下にあるクリーミーなポテトサラダや薄切りオニオンが味や食感のアクセントとなり、醤油ベースの黒にんにくソースもご飯やローストビーフとの相性が抜群です。
 半熟卵を崩して混ぜれば、まろやかな味わいに、薬味と温かい和風だしを加えてお茶漬け風にしたりと、『ひつまぶし』のように味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。



ニュージーランド産ラムチョップのミックスグリル～胡椒ソース
 1,380円（税込1,490円）

ニュージーランド産仔羊の骨付き肉（ラムチョップ）と、こんがりとグリルしたソフトシェルシュリンプ、そしてデニーズ自慢の合挽きハンバーグを一度に堪能できるごちそうプレート。ラムチョップは肉本来の美味しさを味わっていただけるように、塩と胡椒のみでシンプルに焼き上げました。
 4種類の胡椒をブレンドした、スパイシーな味わいの胡椒ソースでお楽しみください。

WAKANUI
 SPRING LAMB

ニュージーランド産～スプリングラム～

牧草が最も生い茂る春から夏にかけて、その栄養価の高い牧草を食べて育った月齢6ヶ月未満の仔羊「スプリングラム」。仔羊が最もおいくなる旬の時期（1月～3月）に限定して加工したその肉質は、柔らかくジューシーでクセのない味わいです。
 さらに、仔羊肉を約4週間熟成させて、より一層美味しさを引き出しました。



牛ロースカットステーキのミックスグリル～胡椒ソース
 1,380円（税込1,490円）

殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプと、牛ロースカットステーキ、ふっくらジューシーな合挽きハンバーグを盛り合わせました。
 フォンドボーをベースにホワイトペッパー、ブラックペッパー、グリーンペッパー、ピンクペッパーをくわえたピリッと辛い「胡椒ソース」は、マスタードのすっきりとした酸味が隠し味となっており、ごはんとの相性もぴったりです。



～ソフトシェルシュリンプ～

脱皮して間もない殻が柔らかい海老「ソフトシェルシュリンプ」。頭から尾まで、丸ごと食べられるので独特の風味と食感をお楽しみいただけます。



牛ロースカットステーキ&牡蠣フライ～胡椒ソース
1,480円（税込1,598円）

湧き立つ音と香りに食欲をそそられる、あつあつ鉄板メニュー。
食べやすいサイズにカットしたニュージーランド産の牛ロースカットステーキは、ピリッと胡椒が効いたフンドボーベースのソースをかけて、サクッと揚げたジューシーな牡蠣フライは、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。



ビーフシチュー **1,220円（税込1,317円）**

登場以来、根強い人気を誇るデニーズのビーフシチュー。
存在感のある大きめにカットされた牛バラ肉は、じっくりと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に。コクのあるデミグラスをベースに、赤ワインやフンドボー、はちみつなどを加えたシチューは、複雑で深みのある芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

※佐野プレミアムアウトレット店ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

※写真はイメージです。

※牛ロースカットステーキは、工場にて下ごしらえ(すじ切り、オリーブオイル等の調味液でマリネーション)しております。

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>