

デニーズのプレミアムな肉料理！ 「冬のごちそうフェア」

1129(いいにく)の日 スタート

～オーストラリア産ブランド牛「麦黒牛」のリブローズステーキなど～

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)は、1129(いいにく)の日である2016年11月29日(火)より、プレミアムな肉料理を楽しむ「冬のごちそうフェア」を全店でスタートいたします。

プレミアムなごちそう感とともに6種類の肉料理を楽しんでいただく今回のフェアのいちおしは「麦黒牛(むぎくろうし)のリブローズステーキ 1,726円(税込)」。200日以上長期穀物飼育により、赤身と脂身のバランスが良く、柔らかく深い味わいを楽しめるオーストラリア産のブランド牛です。この麦黒牛のリブローズを大判にカットし、鉄板スタイルでご提供いたします。このほか、しっとりとした柔らかいローストビーフと生ハムを贅沢にトッピングし、ポルチーニソースで味わう「ローストビーフと生ハムのドリア～ポルチーニソース 1,294円(税込)」、大きめにカットした牛肉を口のなかでほろりととろけるほど柔らかく煮込んだ濃厚な「ビーフシチュー 1,348円(税込)」など、心も身体もあたたまる、熱々でとっておきのごちそうフェアです。



むぎくろうし
麦黒牛のリブローズステーキ

1,599円(税込1,726円)

世界三大肉用種のひとつ「ブラックアンガス種」を200日以上長期穀物飼育することで、赤身と脂身のバランスが良く、柔らかく深い味わいを楽しむことができるオーストラリア産のブランド牛「麦黒牛」。肉の旨みをダイレクトに感じられるシンプルな仕立てでご提供します。リブローズを大判にカットし、見た目にも迫力のある一品。ソースをかければ湧き立つ香りが食欲を刺激します。

* 平日ランチ限定で「ライスを無料サービス」いたします。(年末年始一部期間除く)



ローストビーフと生ハムのドリア
 ～ポルチーニソース 1,199円(税込1,294円)

しっとりとした柔らかなデニーズ自慢のローストビーフと生ハムを、あつあつドリアに贅沢にトッピングしました。ドリアには芳醇な香りのポルチーニソースをたっぷり。プレミアムな冬のごちそうドリアです。



ビーフシチュー 1,249円(税込1,348円)

大きめビーフを贅沢に使用した、リッチな味わいのビーフシチュー。お箸で切れるほど柔らかく煮込んだ牛肉は、舌の上でとろけるようなおいしさです。隠し味には醤油をプラス。濃厚でコクがありながらもすっきりとキレのある味に仕立てました。



カットステーキ&牡蠣フライ
 1,399円(税込1,510円)

デニーズで人気の、食べやすくカットした柔らかな牛ロースステーキと、広島県産牡蠣フライを一度に味わうごちそうメニューです。

* 平日ランチ限定で「ライスを無料サービス」いたします。
 (年末年始一部期間除く)
 ※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。



炙りチキンのミックスグリル 1,249円(税込1,348円)

皮目を炙り香ばしさを引き出したチキングリル、ジューシーで柔らかな合挽きハンバーグ、ブリッとした食感から肉汁がはじけるソーセージを盛り合わせた、「肉×肉×肉」のボリューム満点ミックスグリルです。

※ 一部の店舗では「炙りチキン」ではなく、「マテ茶鶏」を使用したメニューの販売となります。



サーロインステーキ
 1,849円(税込1,996円)

オーストラリアの広大な牧場で育てられた大麦牛。きめ細かく上質な高級部位サーロイン(約160g)の旨味を存分に味わっていただけるステーキです。

★本フェアだけの限定セット★

- 【プレミアムセット 600円(税込648円)】
 生ハムとルッコラのサラダ
 オマール海老のスープ
 ライス(またはパン)
- 【スペシャルセット 500円(税込540円)】
 生ハムとルッコラのサラダ
 オマール海老のスープ



*「平日」は月曜日から金曜日の祝祭日を除く日です。 写真はイメージです。

以上

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285