

すてきな一日に、おはようを。

Good Morning to a beautiful day.

充実した一日をはじめるための準備はまず朝食から。

しっかり食べる、軽めにすませる。

朝のコンディションによって自由を選ぶデニーズのモーニングで、
すてきな今日をスタートしましょう。

2024年12月24日より、ごはんの大盛りは有料とさせていただきます。

◎写真はイメージです。

SELECT MORNING

セレクトモーニング



A/B/C/D/Eの
メインディッシュから一品と
セットメニューから一品を
お選びください。

メイン

セット



ドリンクバーつき



650円(税込715円)



A
01701

スクランブル
エッグ
Scrambled Eggs



B
01702

サニーサイド
アップ
Eggs Sunny Side Up



C
01703

ベースド
エッグ
Basted Eggs

蒸し焼き



D
01704

ターン
オーバー
Over Medium Eggs

両面焼き



4種チーズのシーザードレッシング

E
01705

ふわふわチーズと
生ハムのシーザーサラダ
Caesar's Salad with Soft Cheese
& Prosciutto



セットを1品お選びください



トーストセット Toast
ホイップバター・ジャムつき



グリルドチーズサンド
セット Grilled Cheese Sandwich



+70円
(税込77円)

石窯ブールセット
Stone Oven-Baked Boule Bread
ホイップバターつき



ごはん・みそ汁セット
Rice & Miso Soup

ミニフレンチ
トーストセット
Mini French Toast

メープルタイプ
シロップつき



パンケーキセット
Pancakes

メープルタイプ
シロップ・
ホイップバターつき



+130円
(税込143円) 納豆つき ごはん・
みそ汁セット
Rice & Miso Soup with
Natto (Fermented soybeans)



ドリンクバー | Drink Bar

※カップ・グラスは
ドリンクバーコーナーにご用意しております。

●写真はイメージです。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食べ残しを防ぐため、少なめごはんも承ります。●食材の産地、
つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。



バナナ
ヨーグルトつき

01723 ドリンクバーつき

焼きたてフレンチトーストと
スクランブルエッグに生ハムサラダを添えて

ブランチプレート

Scrambled Eggs & French Toast

1,270円(税込1,397円)



定番セットよりかる〜く食べたい!

ライトモーニング

Light Breakfast Set

01716 450円(税込495円)

トースト ホイップバター・ジャムつき

or
ごはん・みそ汁
with Toast or Rice & Miso Soup

ドリンクバーつき



4種チーズのシーザードレッシング

柔らかくローストポークサラダと素朴な味わいのライ麦パンの軽めな一皿

ローストポークサラダ ライ麦パン添え

Roast Pork Salad with Rye Bread

01711 500円(税込550円)

ドリンクバーつき



人気のコーンスープと外は香ばしく中はもっちりな石窯ブールのコンビ

コーンスープ&石窯ブール

Corn Soup & Stone Oven-Baked Boule Bread

01712 450円(税込495円)

ドリンクバーつき



人気の「オニグラ」が食べやすいサイズでセットに!

ミニオニオングラタンスープ ライ麦パン添え

Mini Onion Gratin Soup with Rye Bread

01710 500円(税込550円)

ドリンクバーつき

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニズ店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー



情報
栄養成分





ふっくらジューシーな
おろしハンバーグを定食スタイルで

おろしハンバーグ朝食

Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce Breakfast
(with Natto(Fermented soybeans) or Simmered soybean pulp)

01715 **980円**(税込1,078円)

ミートソース ミニサラダつき
Spaghetti with Meat Sauce & Mini Salad

01714 **890円**(税込979円)



北海道バターを使用した たらこソース ミニサラダつき

Spaghetti with Hokkaido Butter Cod Roe Sauce & Mini Salad

01713 **980円**(税込1,078円)



程よい塩気で身がふっくらとした鮭を香ばしく焼き上げました

焼鮭朝食

Grilled Salmon Breakfast (with Natto (Fermented soybeans) or Simmered soybean pulp)

570円(税込627円) | **750円**(税込825円)

01707

01706 **ドリンクバーつき**



かつおや昆布の出汁の風味が優しいあったかごはん

海老とハーブ鶏のスープごはん

Rice Porridge with Shrimp & Chicken

660円(税込726円) | **830円**(税込913円)

01709

01708 **ドリンクバーつき**

●写真はイメージです。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食べ残しを防ぐため、少なめごはんも承ります。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。



トーストモーニング

Toast Breakfast Set

01717 **ドリンクバーつき**

480円 (税込528円)

01720 **単品**

280円 (税込308円)

グリルドチーズサンド

Grilled Cheese Sandwich Set

01718 **ドリンクバーつき**

480円 (税込528円)

01721 **単品**

280円 (税込308円)

自家製フレンチトースト

Homemade French Toast

01719 **ドリンクバーつき**

710円 (税込781円)

01722 **単品**

500円 (税込550円)

Plus One! モーニング用サイドメニュー



40804
ふわふわチーズと
生ハムの
シーザーサラダ
Caesar's Salad with
Soft Cheese & Prosciutto
650円 (税込715円)



42612
ベーコンと
ほうれん草
Bacon & Spinach
460円 (税込506円)



44912
コーンスープ
Corn Soup
330円 (税込363円)



42611
フライドポテト
French Fries
420円 (税込462円)



42609
たらマヨポテト
French Fries
with Cod Roe
Mayonnaise Sauce
510円 (税込561円)



61781
フルーツヨーグルト
Fruits Yogurt
400円 (税込440円)

Dessert モーニングデザート

一部、季節のデザートも販売しております。詳しくはタブレットをご確認ください。

キャラメルハニーパンケーキ

Caramel Honey Pancakes

60881 | 3枚

560円 (税込616円)

60882 | 2枚

460円 (税込506円)

◎はちみつを使用しております。
※写真は3枚です。



61782
チョコプリンパフェ
Chocolate Pudding Parfait
650円 (税込715円)



61784
ルビーグレープフルーツ
とレモンsherbetのパフェ
Ruby Grapefruit & Lemon
Sherbet Parfait
650円 (税込715円)



61783
白玉あずき
〜バナナアイス添え
Shiratama (mochi dumplings)
with Sweet Red Bean Paste,
served with Vanilla Ice Cream
420円 (税込462円)

Alcohol モーニングアルコール

20歳未満の方および、車両等を運転される方へのアルコール類の提供はお断りいたします。

サントリー・ザ・プレミアム・モルツ 生ビール

Suntory The Premium Malt's Beer, Draft

630円

(税込693円)



サントリー・ザ・プレミアム・モルツ 中ビン

Suntory The Premium Malt's Beer, Medium Bottle (500ml)

730円

(税込803円)



サントリー・オールフリー

Suntory All-Free (334ml)

490円

(税込539円)



ノンアルコール
ビールテイスト飲料

たまご1コ (おこのみの焼き方で) 各 **130円**
Egg (1 egg) (please select your preferred preparation method) (税込143円)

42651 スクラブルエッグ

Scrambled Eggs

42652 サニーサイドアップ:目玉焼き

Eggs Sunny Side Up

42653 ベーストエッグ:蒸し焼き

Basted Eggs

42654 ターンオーバー:両面焼き

Over Medium Eggs

42655 ベーコン(1枚)

Bacon (1 slice) **130円**

(税込143円)

42656 ソーセージ(1本)

Sausage (1 link) **130円**

(税込143円)

42658 納豆 Natto

(Fermented soybeans) **130円**

(税込143円)

42659 焼鮭

Grilled Salmon **380円**

(税込418円)

42660 のり

Seaweed **80円**

(税込88円)

42640 温泉卵

Soft-boiled Egg **200円**

(税込220円)

43801 ライス

Steamed Rice **230円**

(税込253円)

42615 みそ汁

Miso Soup **100円**

(税込110円)

43806 トースト

ホイップバター・

ジャムつき Toast **220円**

(税込242円)

Morning Drink Bar

モーニング限定ドリンクバー **単品**

70703 **300円** (税込330円)

ドリンクバーご注文のお客様限定 +40円(税込43円)で
持ち帰り専用カップ1杯分お持ち帰りできます。
※カップ・グラスはドリンクバーコーナーにご用意して
おります。



●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、
通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー
成分



午後からの元気を、
いつもおいしく。

To begin a wonderful Afternoon.

デニーズならではの美味しさを、
ぎゅっとつめこんだランチメニュー。
自由に選べるセットから、お得に楽しめるワンプレートまで。
こころも、からだも、元気になれる
ランチタイムをおとどけします。

2024年12月24日より、ごはんの大盛りは有料とさせていただきます。

◎ランチメニュー販売時間 | 平日10:30~17:00

◎「平日」は、祝祭日を除く月曜日から金曜日です。

◎連休期間はランチメニューのお取り扱いがございません。詳しくは係にお問い合わせください。

◎写真はイメージです。



D's 選べて、おトク!!

平日
限定

ランチセット

メイン
メニュー

+

サイド
メニュー

+

ドリンク
バー



サイドメニューを1品 お選びください



にんじんドレッシング
グリーンサラダ
Green Salad



たらマヨポテト
French Fries with Cod Roe
Mayonnaise Sauce



ベーコンとほうれん草
Bacon & Spinach



オニオンスープ
Onion Soup



特別デザート Special Dessert
季節によって内容が変わります。
詳しくはタブレットをご確認ください。

●写真はイメージです。●食べ残しを防ぐため、少なめごはんも承ります。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

メインメニューを1品 お選びください



味わい深いソースがどこか懐かしい、昔ながらの美味しさ
温玉と茄子のミートソース
Meat Sauce Spaghetti with Eggplant, topped with Soft-boiled Egg
32832 **1,390円(税込1,529円)**



たらこの風味が際立つ定番の味
北海道バターを使用した たらこソース
Spaghetti with Hokkaido Butter Cod Roe Sauce
32833 **1,390円(税込1,529円)**



スパイシーなカレーとジューシーハンバーグがやみつきになる一品
ハンバーグカレードリア
Rice Casserole with Hamburger Steak & Curry Sauce
32834 **1,390円(税込1,529円)**



トマトピラフを包むまろやかな卵と濃厚デミグラス
とろ〜り卵とチーズのオムライス
Cheesy Omelet Rice
32872 **1,390円(税込1,529円)**



40余年こだわりの重ねた醤油風味のソース
D's 和風ハンバーグ
Japanese-Style Hamburger Steak
32835 **1,490円(税込1,639円)**

ライスつき
Rice



醤油を加えてコクと香りを高めたデニースならではの味
D's デミ煮込みハンバーグ
Demi-Glace Stewed Hamburger Steak
32836 **1,490円(税込1,639円)**

◎はちみつを使用しております。

ライスつき
Rice



ハンバーグもフライも食べたい方へ!よくばりコンボ!
**D's おろしハンバーグと
牡蠣フライ**
Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce &
Deep-fried Oyster
32837 **1,690円(税込1,859円)**

ライスつき
Rice



肉本来の美味しさを味わえるよう噛み応えがありながら、ふっくら柔らか食感
D's BEEFハンバーグステーキ
| 約200g | おろしソース
Beef Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce
[Approx. 200g]
32838 **1,740円(税込1,914円)**

ライスつき
Rice

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。●「平日」は、祝祭日を除く月曜日から金曜日です。

5桁のメニュー番号
99999 をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー



情報
栄養成分



BALANCED PLATE

バランスプレート

野菜量
123g
1日の1/3※

※1日の目標：
野菜摂取量350g～



黒米ともち麦のごはん、紫キャベツラベ、
卵の花、彩り野菜のトマトソース、サラダ、
ブルーベリーヨーグルト

黒酢あんかけチキンの バランスプレート

Deep-Fried Chicken with Starchy
Black Vinegar Sauce & Vegetable Plate

35841 単品

1,080円(税込1,188円)

35844 ドリンクバーつき

1,260円(税込1,386円)



黒酢あんかけ白身魚の バランスプレート

Deep-Fried Whitefish with Starchy
Black Vinegar Sauce & Vegetable Plate

35842 単品

1,180円(税込1,298円)

35845 ドリンクバーつき

1,360円(税込1,496円)



黒酢あんかけハンバーグの バランスプレート

Hamburger Steak with Starchy
Black Vinegar Sauce & Vegetable Plate

35843 単品 1,280円(税込1,408円)

35846 ドリンクバーつき 1,460円(税込1,606円)

Side Menu		サイドメニュー		
4種チーズのシーザードレッシング		コブサラダドレッシング		
40802 ふわふわチーズと 生ハムの ミニシーザーサラダ 390円(税込429円)		40803 海老とハーブ鶏の ミニCOBBサラダ 390円(税込429円)		
41911 オニオングラタンスープ ～淡路産たまねぎ使用 550円(税込605円)		42612 ベーコンと ほうれん草 460円(税込506円)		
41912 コーンスープ 330円 (税込363円)				

●写真はイメージです。●食べ残しを防ぐため、少なめごはんも承ります。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、
つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

HAMBURG STEAK・ CHICKEN

ハンバーグ・チキン
ランチ



米配合飼料で育った、旨みと甘みが強く
コクのある美味しい「米どり」使用
米どりのチキンステーキ
～選べるソース
"Komedori" Chicken Steak

35835 ライスつき
1,200円 (税込1,320円)

ソース4種からお選びください	
おろしソース	和風ソース
ガーリックソース	デミグラスソース



おろしソースと大葉が爽やかに香る
D's おろしハンバーグ
Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce

35833 ライスつき
1,000円 (税込1,100円)



40余年こだわりを重ねた醤油風味のソース
D's 和風ハンバーグ
Japanese-Style Hamburger Steak

35834 ライスつき
960円 (税込1,056円)

Dessert	デザート		Drink Bar	ドリンクバー
 61801 チョコプリン パフェ 650円 (税込715円)	 61802 ルビーグレープ フルーツと レモンソルベのパフェ 650円 (税込715円)	 61804 白玉あずき ～バニラアイス添え 420円 (税込462円)		70702 セット 390円 (税込429円) 70701 単品 520円 (税込572円) 70704 おこさまドリンクバー 150円 (税込165円) ※小学生まで限定 ※3才以下無料

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。●「平日」は、祝祭日を除く月曜日から金曜日です。

5桁のメニュー番号
99999 をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレキ
ギ

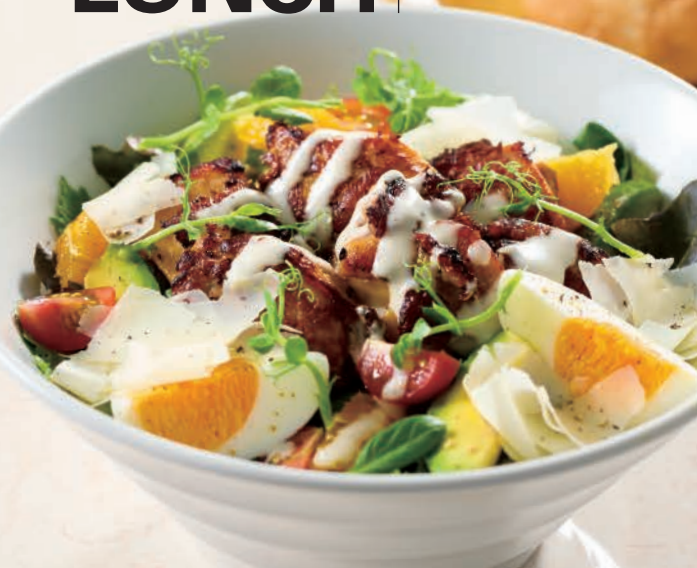


情報
栄養
成分



SALAD・RICE BOWL LUNCH

サラダ・ごはんランチ



グリルチキン、葉野菜、ミニトマト、アボカド、オレンジなど
具たくさんサラダ

デニーズのチキンシーザー サラダボウル

石窯ブールつき

Denny's Chicken Caesar Salad Bowl with Stone Oven-Baked Boule Bread

35831 1,500円(税込1,650円)



海老、帆立、イカが主役のサラダ。
レモンを搾ってさっぱりと

デニーズのシーフード サラダボウル

石窯ブールつき

Denny's Seafood Salad Bowl with Stone Oven-Baked Boule Bread

35832 1,600円(税込1,760円)



甘めのタレに漬け込んだまぐろを酢飯にのせて、さっぱりと

漬けまぐろのサラダごはん

Salad Rice Bowl with Soy-sauce Marinated Tuna Sashimi

1,290円(税込1,419円)

35836 ドリンクバーつき



かつおや昆布の出汁の風味が優しいあったかごはん

海老とハーブ鶏の スープごはん

Rice Porridge with Shrimp & Chicken

890円(税込979円)

35838 ドリンクバーつき



柔らかくローストポークに
おろしソースをかけて

ローストポーク丼

Roast Pork Rice Bowl

1,290円(税込1,419円)

35837 ドリンクバーつき

Side Menu

サイドメニュー

4種チーズのシーザードレッシング

コブサラダドレッシング



40802

ふわふわチーズと
生ハムの
ミニシーザーサラダ
390円(税込429円)

40803

海老とハーブ鶏の
ミニCOBBサラダ
390円(税込429円)

41911

オニオングラタンスープ
～淡路産たまねぎ使用
550円(税込605円)

42612

ベーコンと
ほうれん草
460円(税込506円)

41912

コーンスープ
330円
(税込363円)

●写真はイメージです。●食べ残しを防ぐため、少なめごはんも承ります。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

DAILY ONE PLATE LUNCH

日替りワンプレートランチ

990円(税込1,089円)

ドリンクバーつき



月

35851

ガーリックチキン&
ベーコンほうれん草

Garlic Chicken & Bacon with Spinach

ドリンクバーつき



水

35853

照りタルチキン&
ベーコンコーン

Teriyaki Tartar Chicken & Bacon with Corns

ドリンクバーつき



金

35855

バジルチキン&
ミートペネグラタン

Basil Chicken & Penne Gratin with Meat Sauce

ドリンクバーつき



火

35852

おろしハンバーグ&
ベーコンブロッコリー

Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce & Bacon with Broccoli

ドリンクバーつき



木

35854

カポナータトマトハンバーグ&
オニオングラタンスープ

Caponata Tomato Hamburger Steak & Onion Gratin Soup

ドリンクバーつき

Dessert

デザート

Drink Bar

ドリンクバー



61801

チョコプリン
パフェ
650円
(税込715円)



61802

ルビーグレープ
フルーツと
レモンソルベのパフェ
650円(税込715円)



61804

白玉あずき
~バニラアイス添え
420円
(税込462円)



70702 セット 390円(税込429円)

70701 単品 520円(税込572円)

70704 おこさまドリンクバー

150円(税込165円) ※小学生まで限定
※3才以下無料

ドリンクバーご注文のお客様限定
+40円(税込43円)で持ち帰り専用カップ1杯分お持ち帰りできます。
※カップ・グラスはドリンクバーコーナーにご用意しております。ライス、パン、
アルコール、ドリンクの単品に対してはドリンクバーセット対象外となります。

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。●「平日」は、祝祭日を除く月曜日から金曜日です。

5桁のメニュー番号
99999 をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレギ



情報
栄養
成分



どこよりもくつろげる
美味しさを。

This is my favorite diner anytime.

1974年の創設以来、本場アメリカから「カジュアルダイニング」
というスタイルを日本に広げてきたデニーズ。

素材の味わいや旬の味覚を大切にしてきた

メニューはもちろん、いつでもだれでも気軽に、心地よく過ごせる
サービスこそが変わらぬデニーズらしさです。

真心こめた美味しい料理を、安心・安全に、
そして笑顔になれる時間とともに楽しめる。

そんな自宅とも、職場や学校ともちがう、
一日の中で欠かせない

もうひとつのパーソナルスペースであること。

それがデニーズの誇りです。





SIDE MENU | サイドメニュー



当店
イチ押し

ビールと
ご一緒に

とろ〜りチェダーチーズがやみつки! アメリカンな一品

ローディットポテト

〜チェダーチーズポテト&ミートソースペンネ

Loaded Potato - Cheddar Cheese Fried Potatoes & Penne Meat Sauce-

42607 950円(税込1,045円)



シーフードアヒージョ

Seafood Ajillo

42603 890円(税込979円)



カラマリフリット

〜イカの唐揚げ

Calamari - Deep-fried Squid

42601 540円(税込594円)

生ハム&ローストポーク

〜デュカスパイス

Prosciutto & Roast Pork with Dukkah Spice

42610 640円(税込704円)



マッケンチーズ

〜チェダーソースペンネ

Mac'n Cheese - Cheddar Sauce Penne-

42604 480円(税込528円)



フライドポテト

French Fries

42611 420円(税込462円)



たらマヨポテト

French Fries with Cod Roe

Mayonnaise Sauce

42609 510円(税込561円)



米どりの唐揚げ

Deep-fried "Komedori" Chicken served with Cajun Spice

42613 510円(税込561円)



牡蠣フライ

〜タルタル添え

Fried Oyster

42614 650円(税込715円)



ベーコンとほうれん草

Bacon & Spinach

42612 460円(税込506円)



オニオングラタン

スープ〜淡路産たまねぎ使用

Onion Gratin Soup

41911 550円(税込605円)

追加チェダーチーズ1枚
+140円(税込154円)



コーンスープ

Corn Soup

41912 330円(税込363円)



たまねぎのズッパ

Onion Zuppa

41910 600円(税込660円)

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

シーフードマリネ ～ライムドレッシング

Marinated Seafood with Lime Dressing

42602 **620円**(税込682円)

4種チーズのシーザードレッシング

&

ソース4種から選びください

おろしソース

和風ソース

ガーリックソース

デミグラスソース

3種のお肉を贅沢に!シェアもおすすめ

ミートプレート3種盛り

～ビーフミニッツステーキ・低温で仕上げた

しっとりロゼ色ポーク・米どりのチキンステーキ

Assortment of Three Types of Meats: Minute Steak, Low-temperature Cooked Tender Rose Pork & "Komedori" Chicken Steak with Your Choice of Sauce

21705 **2,680円**(税込2,948円)

ALCOHOL

クラフトビール



81707

オレンジビールや
コリアンダーの風味を
加えた、爽やかな
無濾過のホワイトエール
(ブルームーン)
BLUE MOON
900円
(税込990円)

当店
イチ押し



当店
イチ押し

81708

繊細なホップの風味と
ほんのりフルーティな
味わいの、まろやかで
軽快なビール
(ビッグウェーブ)
BIG WAVE
900円(税込990円)

ビール



80901

サントリー・
ザ・プレミアム・
モルツ 生ビール
630円(税込693円)

Suntory:The Premium
Malt's Beer,Draft

80902

サントリー・ザ・プレミアム・
モルツ 中ビン(500ml)
730円(税込803円)

Suntory:The Premium Malt's
Beer Medium Bottle (500ml)

80903

サントリー・
オールフリー(334ml)
490円(税込539円)

Suntory:All-Free
(Non-alcoholic/334ml)

ノンアルコール
ビールテイスト飲料



カクテル

フレッシュ
グレープフルーツ、
オレンジ入りの
赤ワインベースの
カクテル

フレッシュレモン
&オレンジが爽やかな
ビールカクテル



おすすめ/
81710

レッドワイン
&オレンジ
サンゲリア風
700円(税込770円)

Red Wine & Orange
in Sangria Style



おすすめ/
81709

レモン&オレンジ
ハニービア
700円(税込770円)

Lemon & Orange Honey Beer

ワイン

ベリー系の香りと
フレッシュな果実味。
程よい渋み

果実の豊かな
香りとしっかり
とした味わい



赤

白

81701

ハウスワイン グラス
410円(税込451円)

Glass of House Wine

81702

ハウスワイン デカンタ
1,220円(税込1,342円)

House Wine (Decanter)

サワー・ハイボール



81705

角ハイボール
570円

(税込627円)
Suntory Kaku
Whisky Highball

81706

こだわり酒場
レモンサワー
570円(税込627円)

Suntory:Tavern Special
Lemon Sour

ソフトドリンク



72701

ジンジャーがピリッと効いた
のどごし爽快なテイスト
(ジンジャービア)
GINGER BEER

700円
(税込770円)

※アルコールでは
ありません

72702

1本に1個半分のレモン果汁を使用。
ジンジャーとハーブをブレンドした
甘さ控えめですっきりとした味わい
(ビクトリアンレモネード)

VICTORIAN LEMONADE
700円(税込770円)



20歳未満の方および、車両等を運転される方へのアルコール類の提供はお断りいたします。

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999 をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
ア
レ
ン
ギ
ー



情報
栄
養
成
分



選べて、おトク!!

平日
限定

ディナーセット

メイン
メニュー

+

サイド
メニュー2品

+

選べる
ドリンク

17:00 ▶ 閉店

2,200円(税込2,420円)



※「平日」は、祝祭日を除く月曜日から金曜日です。

サイドメニュー
2品つき



ふわふわチーズと
生ハムのミニシーザーサラダ

&



たまねぎのズッパ

+

ドリンクを
お選びください



ドリンクバー

or



アルコールより一杯

●サントリー・ザ・プレミアム・モルツ 生ビール
●角ハイボール ●ハウスワイン グラス 赤・白

20歳未満および、車両等を運転の方へのアルコールの提供はお断りいたします。

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

メインメニューを1品 お選びください

A

32824



肉本来の美味しさを味わえるよう噛み応えがありながら、
ふっくら柔らか食感

D's BEEF ハンバーグステーキ | 約200g

Beef Hamburger Steak Served with Rice or Stone Oven-baked Boule Bread

○肉を粗焼きすることにより、肉々しく仕上げております。
そのため、まれに軟骨や筋の一部が混入する可能性があります。品質上問題ありません。

ライス
または
石窯ブール
つき

ソース4種からお選びください

おろしソース

和風ソース

ガーリックソース

デミグラスソース

B

32871



醤油を加えてコクと香りを高めた
デニースならではの味

D's デミ煮込み ハンバーグ

Demi-Glace Stewed Hamburger Steak

ライス
または
石窯ブール
つき

C

32821



なす、パプリカ、ズッキーニを煮込んだ
カポナータとベーコンの旨み

カポナータとイベリコベーコンの 田舎風トマトソース

Spaghetti with Iberico Bacon & Rustic Tomato Sauce

D

32822



4種チーズの濃厚カルボナーラに
口どけの良いふわふわチーズをのせて

イベリコベーコンと ふわふわチーズのカルボナーラ

Carbonara with Iberico Bacon & Soft Cheese

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、
通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー



情報
栄養成分



SALAD | サラダ

当店
イチ押し

\ボリューム満点/
**サラダボウル
2種!**

メインのお食事に!

シェアもおすすめ!

石窯ブール
240円(税込264円)
もおすすめ!

にんじンドレッシング

海老、帆立、イカが主役のサラダ。レモンを搾ってさっぱりと

デニーズのシーフードサラダボウル

Denny's Seafood Salad Bowl

40807 **1,490円**(税込1,639円)

石窯ブール
240円(税込264円)
もおすすめ!

4種チーズのシーザードレッシング

グリルチキン、葉野菜、ミニトマト、アボカド、オレンジなど具たくさんサラダ

デニーズのチキンシーザーサラダボウル

Denny's Chicken Caesar Salad Bowl

40806 **1,390円**(税込1,529円)

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。



4種チーズのシーザードレッシング

口どけの良い薄削りしたふわふわチーズがアクセント
**ふわふわチーズと生ハムの
シーザーサラダ**

Caesar's Salad with Soft Cheese & Prosciutto

40804 **650円(税込715円)**



コブサラダドレッシング

ちょっぴりスパイシーでクリーミーなドレッシングで

海老とハーブ鶏のCOBBサラダ

Cobb Salad with Shrimp & Herb Chicken

40805 **650円(税込715円)**



4種チーズのシーザードレッシング

**ふわふわチーズと生ハムの
ミニシーザーサラダ**

Mini Caesar's Salad with Soft Cheese & Prosciutto

40802 **390円(税込429円)**



コブサラダドレッシング

海老とハーブ鶏のミニCOBBサラダ

Mini Cobb Salad with Shrimp & Herb Chicken

40803 **390円(税込429円)**



石窯ブール

Stone Oven-Baked Boule Bread

43804 **240円(税込264円)**



オニオングラタン

スープ〜淡路産たまねぎ使用

Onion Gratin Soup

41911 **550円(税込605円)**

追加CHEDDARチーズ1枚
+140円(税込154円)



コーンスープ

Corn Soup

41912 **330円(税込363円)**



たまねぎのズッパ

Onion Zuppa

41910 **600円(税込660円)**

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー



情報
栄養成分



HAMBURGER STEAK

ハンバーグ

肉本来の美味しさを味わえるよう
噛み応えがありながら、ふっくら柔らかく食感

D's BEEF

ハンバーグステーキ 選べるソース

Beef Hamburger Steak with Your Choice of Sauce

約100g

20722

950円(税込1,045円)

約200g

20721

1,310円(税込1,441円)

約300g

20720

1,590円(税込1,749円)

◎肉を粗焼きにすることにより、肉々しく仕上げております。そのため、まれに軟骨や筋の一部が混入する可能性があります。品質上問題ありません。◎写真のハンバーグは約200gです。

4種 選べるソース

おろしソース

ざっぱり醤油ベース

和風ソース

伝統の和風醤油味

ガーリックソース

際立つにんにくの風味

デミグラスソース

凝縮した深いコク

オニオンスープに醤油ベースのソースを加えた
ハンにもごはんにも合う仕立て

**D's あめいろたまねぎソースの
スープハンバーグ**

Hamburger Steak with Caramelized Onion Soup

20713 1,240円(税込1,364円)

醤油を加えてコクと香りを高めたデニーズならではの味

D's デミ煮込みハンバーグ

Demi-Glace Stewed Hamburger Steak

20711 990円(税込1,089円)

◎はちみつを使用しております。



●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

トリュフの香り広がる贅沢ハンバーグのグラタン仕立て
D's グラタン風ハンバーグ
〜トリュフソース

Gratin Hamburger Steak with Truffle Sauce

20716 **1,280円**(税込1,408円)



3種のグリルでボリューム満点

D's GRILLブラザーズ 2nd

Grilled Hamburger Steak, Chicken & Minute Steak Combo
with Your Choice of Sauce

20712 **選べるソース**

1,670円(税込1,837円)

- ・合挽ハンバーグ(約160g)
- ・グリルチキン(約200g)
- ・ビーフミニッツステーキ(3枚)

+50円(税込55円)で
大豆ミートハンバーグに
変更できます 20719



40余年こだわりを重ねた醤油風味のソース

D's 和風ハンバーグ

Japanese-Style Hamburger Steak

20715 **850円**(税込935円)

+50円(税込55円)で
大豆ミートハンバーグに
変更できます 20717

おろしソースと大葉が爽やかに香る

D's おろしハンバーグ

Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce

20714 **890円**(税込979円)

+50円(税込55円)で
大豆ミートハンバーグに
変更できます 20718



トッピング

追加トッピングはいかがですか? ※トッピング単品ではご注文いただけません。

鶏唐揚げ
2コ

300円
(税込330円)

牡蠣フライ
2コ

390円
(税込429円)

チェダーチーズ1枚

140円(税込154円)

ふわふわチーズ

200円(税込220円)

温泉卵

200円(税込220円)

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレキ
ギ



情報
栄養
成分



MEAT

ビーフ・チキン・ポーク



22613 選べるソース

じっくり低温で調理することで、しっとり柔らかな仕上がりに

低温で仕上げたしっとりロゼ色ポーク

Low-temperature Cooked Tender Rose Pork with Your Choice of Sauce

1,340円(税込1,474円)

4種 選べるソース

おろしソース

ざっぱり醤油ベース

和風ソース

伝統の和風醤油味

ガーリックソース

際立つにんにくの風味

デミグラスソース

凝縮した深いコク



希少部位「ともさんかく」使用。
あっさりかつジューシーな味わい

D's ビーフ ミニッツステーキ

約115g

Minute Steak with Your Choice of Sauce
[Approx.115g]

21701 選べるソース

1,540円(税込1,694円)

D's ハーフポンド ビーフミニッツ ステーキ

約230g

Minute Steak with Your Choice of Sauce
[Approx.230g]

21702 選べるソース

2,310円(税込2,541円)

◎写真はD's ミニッツステーキ 約115gです。



薄切りステーキに野菜を添えて

ビーフミニッツステーキプレート

Minute Steak Plate with Your Choice of Sauce

21704 選べるソース

1,640円(税込1,804円)

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。



芳醇な香りと深いコクが自慢のほろほろビーフシチュー

ビーフシチュー

Beef Stew

21703 1,490円 (税込1,639円)

◎はちみつを使用しております。



米配合飼料で育った、旨みと甘みが強く
コクのある美味しい「米どり」使用

米どりのチキステーキ

"Komedori" Chicken Steak with Your Choice of Sauce

22612 選べるソース 1,090円 (税込1,199円)



カリッとジューシー!大根おろしでさっぱりと

米どりの唐揚げ~おろしソース

Deep-fried "Komedori" Chicken with Grated Daikon Radish Sauce

22614 950円 (税込1,045円)



柔らかお肉を葉野菜と一緒に。おろしソースでさっぱり仕立て

山形豚のしゃぶしゃぶ サラダ仕立て~おろしソース

Yamagata Pork Shabu-Shabu on Salad with Grated Daikon Radish Sauce

22611 1,090円 (税込1,199円)

トッピング		追加トッピングはいかがですか? ※トッピング単品ではご注文いただけません。	
鶏唐揚げ 2コ	300円 (税込330円)	牡蠣フライ 2コ	390円 (税込429円)
		チェダーチーズ1枚	140円 (税込154円)
		ふわふわチーズ	200円 (税込220円)
		温泉卵	200円 (税込220円)

MEAT PLATE

ビーフ・チキン・ポーク



21705 選べるソース & 4種チーズのシーザードレッシング

3種のお肉を贅沢に!シェアもおすすめ

ミートプレート3種盛り

~ビーフミニッツステーキ・低温で仕上げたしっとりロゼ色ポーク・米どりのチキンステーキ

Assortment of Three Types of Meats: Minute Steak, Low-temperature Cooked Tender Rose Pork, & "Komedori" Chicken Steak with Your Choice of Sauce

2,680円(税込2,948円)

4種

選べるソース

おろしソース

ざっぱり醤油ベース

和風ソース

伝統的和風醤油味

ガーリックソース

際立つんにくの風味

デミグラスソース

凝縮した深いコク



薄切りステーキにおろしソースをかけて

ビーフミニッツステーキ丼

Minute Steak Rice Bowl

30702 1,740円(税込1,914円)



柔らかかローストポークにおろしソースをかけて

ローストポーク丼

Roast Pork Rice Bowl

30701 1,190円(税込1,309円)

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

SANDWICH DORIA GRATIN

パン・ドリア・
グラタン



ベーコン、たまご、チキン、トマト、レタスをサンド

アメリカンクラブハウスサンド

American Clubhouse Sandwich

02911 1,050円(税込1,155円)



オマール海老香る、さらりとした口当たりで
なめらかなホワイトソースのペンネグラタン

海老と帆立の シーフードグラタン

〜シルキーホワイトソース仕立て

Seafood Gratin with Shrimp and Scallops

10710 追加チーターチーズ 1枚 +140円(税込154円)

1,350円(税込1,485円)

スパイシーなカレーと
ジューシーハンバーグがやみつきになる一品

ハンバーグカレードリア

Rice Casserole with Hamburger Steak & Curry Sauce

10709 追加チーターチーズ 1枚 +140円(税込154円)

930円(税込1,023円)



●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー



情報
栄養成分



RICE PLATE NOODLE

ライスプレート&ヌードル



オリジナルブレンドのスパイスが旨みと辛みを引き立てる

チキンジャンバラヤ

Chicken Jambalaya

11701 1,000円(税込1,100円)

大盛り(+100g)

extra large serving (+100g)

+200円(税込220円)



ガーリックがガツンと香る、パワー満点の鉄板飯!

ビーフ&ポーク ガーリックライス

Garlic Rice with Minute Steak & Roast Pork

11703 1,440円(税込1,584円)



＼さっぱり酢飯／

漬けまぐろのサラダごはん 1,190円(税込1,309円)

11706 Salad Rice Bowl with Soy-sauce Marinated Tuna Sashimi

漬けまぐろのサラダごはん 1,290円(税込1,419円)

～黒米ともち米

11707 Salad Rice Bowl with Soy-sauce Marinated Tuna Sashimi ～Black & Glutinous Rice



柔らかローストポークにおろしソースをかけて

ローストポーク丼

Roast Pork Rice Bowl

30701 1,190円(税込1,309円)



オリーブ
オイル

かつおや昆布の出汁の風味が優しいあったかごはん

海老とハーブ鶏のスープごはん

Rice Porridge with Shrimp & Chicken

11708 760円(税込836円)

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

11704

トマトピラフを包む
まろやかな卵と濃厚デミグラス

とろ〜り卵とチーズの オムライス

Cheesy Omelet Rice

990円

(税込1,089円)



11705

レシピも原料もFromタイ!本場仕込みの味

鶏肉のバジル炒めごはん

〜ガパオ・ガイ

Thai-Style Rice
with Stir-Fried Chicken & Basil

1,040円

(税込1,144円)

◎つけ合せの野菜や
一部の食材はタイ産以外も
使用しております。



12901

胡麻のkokと香り際立つ、
本格四川風スープ

胡麻香る 四川風担々麺

Sichuan-Style Dandan Noodles

1,000円

(税込1,100円)



12902

胡麻香る 四川風担々麺セット 〜鶏唐揚げ2コ・ミニごはんつき

Sichuan-Style Dandan Noodles Served
with 2 Pieces of
Deep-Fried Chicken & Mini Rice

1,280円(税込1,408円)



●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報
アレルギー



情報
栄養成分



PASTA

パスタ

10703
北海道バターを
使用した
たらこソース
Spaghetti with Hokkaido
Butter Cod Roe Sauce
870円
(税込957円)



バター香るたらこソースと、海老&アボカドが相性抜群

海老とアボカドのたらこソース

Cod Roe Sauce Spaghetti with Shrimp, Avocado

10704 1,180円 (税込1,298円)



4種チーズの濃厚カルボナーラに口どけの良いふわふわチーズをのせて

イベリコベーコンとふわふわチーズのカルボナーラ

Carbonara with Iberico Bacon & Soft Cheese

10707 1,270円 (税込1,397円)



なす、パプリカ、ズッキーニを煮込んだカボナータが主役のパスタ

カボナータとイベリコベーコンの田舎風トマトソース

Spaghetti with Iberico Bacon & Rustic Tomato Sauce

10706 1,220円 (税込1,342円)

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。



10701
ミートソース
Spaghetti
with Meat Sauce
780円
(税込858円)

味わい深いソースがどこか懐かしい、昔ながらの美味しさ
温玉と茄子のミートソース
Meat Sauce Spaghetti with Eggplant, topped with Soft-boiled Egg
10702 **1,000円** (税込1,100円)



国産バジルを使用したジェノベーゼソースが豊かに香る
アボカドとバジルのジェノベーゼ
Spaghetti with Basil Pesto & Avocado
10705 **1,180円** (税込1,298円)



蟹と海老の旨み際立つペペロンチーノ。レモンを搾ってアクセントに
蟹と海老のペペロンチーノ
Crab & Shrimp Peperoncino
10708 **1,340円** (税込1,474円)

一緒におすすめ



40802 ふわふわ
チーズと生ハムの
ミニシーザーサラダ
390円 (税込429円)



40803
海老とハーブ鶏の
ミニCOBBサラダ
390円 (税込429円)



41911 オニオン
グラタンスープ
～淡路産たまねぎ使用
550円 (税込605円)



41912 コンスープ
330円 (税込363円)



43804 石窯ブルー
240円 (税込264円)

43801 ライス
230円 (税込253円)

43802 ライス大盛り
280円 (税込308円)

少なめライスも
承ります。



ドリンクバー

70702 **セット**
390円 (税込429円)

70701 **単品**
520円 (税込572円)

70704
おごさまドリンクバー
150円 (税込165円)

※小学生まで限定
※3才以下無料

ライス、パン、アルコール、
ドリンクの単品に対しては
ドリンクバーセット対象外
となります。

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、
通常のデニース店舗と異なります。

5桁のメニュー番号
99999 をタブレットに入力
してもご注文いただけます



DESSERT | デザート

ふっくら口どけの良いパンケーキと
ひんやりアイスがベストマッチ

キャラメルハニーパンケーキ

Caramel Honey Pancakes

3枚

60901

560円

(税込616円)

2枚

60902

460円

(税込506円)

◎はちみつを使用して
おります。



- ブラウニー
- チョコプリン
- チョコアイス
- バニラアイス
- ミルクチョコクリーム
- ココアコーン
- バナナ
- チョコソース
- ブルーベリーソース
- クラッシュアーモンド

61807

チョコスイーツがぎっしり詰まった
チョコ好きのための逸品

DEVIL'S ブラウニーサンデー

Devil's Brownie Sundae

940円 (税込1,034円)

選べるソース

ブルーベリーソース

チョコソース

◎写真はブルーベリーソースです

- 抹茶アイス
- 白玉
- ゆであずき
- バニラアイス
- 抹茶クリーム
- グラノーラ
- ホイップクリーム



抹茶と 白玉あずきのパフェ

Matcha Parfait with Shiratama (mochi dumplings)
& Sweet Red Bean Paste

61803 650円 (税込715円)

- チョコプリン
- チョコアイス
- バニラアイス
- ココアコーン
- バナナ
- チョコソース
- ブルーベリーソース
- クラッシュアーモンド
- ホイップクリーム



チョコプリンパフェ

Chocolate Pudding Parfait

61801 650円 (税込715円)

選べるソース

ブルーベリーソース

チョコソース

◎写真はブルーベリー
ソースです

ルビーグレープフルーツと レモンソルベのパフェ

Ruby Grapefruit & Lemon Sherbet Parfait

61802 650円 (税込715円)



- ルビー
- グレープフルーツ
- オレンジ
- レモンソルベ
- バニラアイス
- レモンライス
- オレンジソース
- グラノーラ
- ホイップクリーム

●写真はイメージです。●22時以降、翌朝5時まではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。



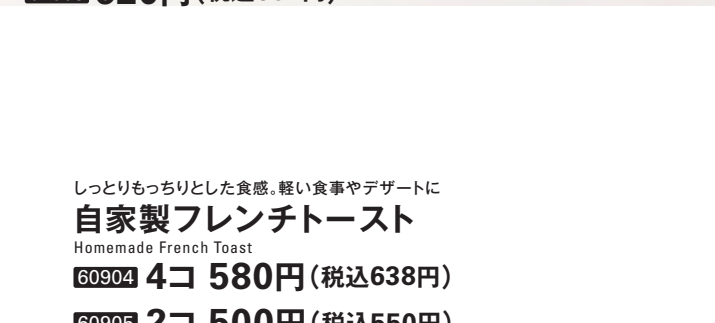
ニューヨークチーズケーキ
 ~ブルーベリーソース
 New York-Style Cheesecake with Blueberry Sauce
60903 620円(税込682円)



ガトーショコラブラウニー抹茶仕立て
 Gâteau Au Chocolat Brownie - Matcha Style
61805 620円(税込682円)



ガトーショコラブラウニー
 ~クラッシュラズベリー
 Gâteau Au Chocolat Brownie - Crush Raspberries
61806 620円(税込682円)



しっとりもっちりとした食感。軽い食事やデザートに
自家製フレンチトースト
 Homemade French Toast
60904 4コ 580円(税込638円)
60905 2コ 500円(税込550円)

メープル
タイプ
シロップつき



白玉あずき
 ~バニラアイス添え
 Shiratama (mochi dumplings) with Sweet Red Bean Paste,
 served with Vanilla Ice Cream
61804 420円(税込462円)



バニラアイス
Vanilla Ice Cream

チョコアイス
Chocolate Ice Cream

レモンソルベ
Lemon Sherbet

抹茶アイス
Matcha Tea Ice Cream

京都府産
宇治抹茶使用

こだわりアイス
 Select Ice Cream
61808 各300円(税込330円)

Drink Bar ドリンクバー

70702 セット
390円(税込429円)

70701 単品
520円(税込572円)

70704
おこさまドリンクバー
150円(税込165円)

※小学生まで限定 ※3才以下無料

ドリンクバーご注文のお客様限定 +40円(税込43円)で持ち帰り専用カップ1杯分お持ち帰りできます。※カップ・グラスはドリンクバーコーナーにご用意しております。ライス、パン、アルコール、ドリンクの単品に対してはドリンクバーセット対象外となります。



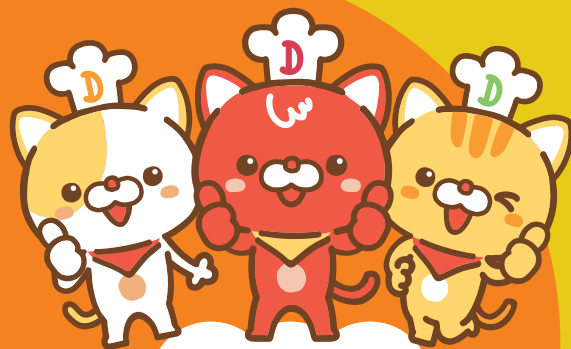
KIDS' MENU

おこさまメニュー

紙エプロンをご用意しております。
係にお申しつけください。

たべて、わらって。おいしく、すすく。

デニーズならではの素材や味へのこだわりはそのままに、
おこさまに人気のメニューがいろいろ。
低アレルゲンメニューもご用意しています。



おこさまランチ ～ハンバーグ&からあげ (ゼリーつき)

Kids' Lunch Meal
- Hamburger Steak & Deep-fried Chicken (with Gelatin Dessert)

36801 560円 (税込616円)



おこさまカレー (ゼリーつき)

Kids' Curry & Rice (with Gelatin Dessert)

36802 480円 (税込528円)



おこさまオムライス (ゼリーつき)

Kids' Rice Omelet (with Gelatin Dessert)

36804 500円 (税込550円)



おこさまうどん (ゼリーつき)

Kids' Udon Noodles (with Gelatin Dessert)

36803 430円 (税込473円)



●おこさまメニューのご提供は、小学生までのおこさまに限らせていただきます。●内容が一部変わる場合がございます。●おこさまメニューのごはんの大盛りは無料で承ります。●22時以降、翌朝5時までではお食事代の10%を深夜料金として加算させていただきます。●米飯類(ごはん、ピラフ等)は、国産米を使用しております。●食材の産地、つけ合せの野菜などは季節によって変わることがあります。●原料品種の違いにより、フライドポテトの揚げ色・形状が写真と異なる場合があります。

低アレルゲン

「特定原材料」の8品目を使用しない低アレルゲンメニューをご用意しました。調理には多少お時間をいただきます。ご了承ください。



低アレルゲンケーキ

Low-Allergen Cake

36809 560円(税込616円)

保護者の皆様へ

安全安心 低アレルゲンメニューです

おこさまに、安心して楽しくお食事をいただくために、低アレルゲンメニューについてはシールをプレートに貼り、万全を期して提供させていただきます。ぜひ、お客様もご確認くださいませようお願い申し上げます。

◎ケーキはフィルムつきで提供いたします。はがしてお召し上がりください。

米粉パン使用



安全安心 低アレルゲンメニューです

低アレルゲンバーガープレート

Low-Allergen Hamburger Plate (with Apple Juice)

36808 600円(税込660円)

◎パッケージ及び、内容が変更になる場合があります。

低アレルゲンプレート

Low-Allergen Plate (with Apple Juice)

36807 600円(税込660円)

◎パッケージ及び、内容が変更になる場合があります。

ご注意

- ソーセージ、ハンバーグは特定原材料を持ち込まない専用工場で製造しています。
- 野菜ふりかけはエライザ法またはPCR法にて全ロット検査済みの食材を使用しています。
- デニースキッチン内の器具で調理、盛り付けします。
- デニースキッチン内で洗浄された食器を使用します。
- 重篤な方、過敏な方はご注意ください。



36805

おこさまパンケーキ

ゼリーつき

Kids' Pancake (with Gelatin Dessert)

430円(税込473円)



42611

フライドポテト

French Fries

420円(税込462円)



41912

コーンスープ

Corn Soup

330円(税込363円)



36806

乳児向けベビーフード ～しらすの雑炊

Baby Food (Rice Porridge with Whitebait)

250円(税込275円)

生後7～8ヶ月頃

36810

りんごジュース

Apple Juice

150円(税込165円)

◎パッケージ及び、内容が変更になる場合があります。



70704

おこさまドリンクバー

Kids' drink bar

150円(税込165円)

◎小学生までのおこさまに限り。3才以下のおこさまは無料です。



36811

おこさまパフェ

Kids' Parfait

420円(税込462円)



バニラ

36812

こだわりアイス

Select Ice Cream Vanilla or Chocolate

各300円(税込330円)



チョコ



Drink Bar

●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが異なる場合がございます。●本店舗のメニューは、通常のデニース店舗と異なります。●デニースでは、特定原材料及び特定原材料に準ずるもののアレルギー情報を公開しております。その他のアレルギー情報に関する注意事項や素材、食材についてはグランドメニュー裏面の記載をご確認ください。

5桁のメニュー番号
99999をタブレットに入力
してもご注文いただけます

情報 アレルギ



情報 栄養成分





素材・食材について

デニーズのホームページでは下記のアレルギー情報を公開しています。

Denny's provides the following allergy information on its website.

【特定原材料の8品目】

[8 ingredients classified as Specified Raw Materials*]*So designated under the Food Sanitation Law and required to be labeled



卵
Egg



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
(ピーナッツ)
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

【特定原材料に準ずるもの20品目】

[20 ingredients equivalent to Specified Raw Materials*]*Deemed as less hazardous in some respects than Specified Raw Materials

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

Abalone, Squid, Salmon roe, Orange, Cashew nut, Kiwi fruit, Beef, Sesame, Salmon, Mackerel, Soybean, Chicken, Banana, Pork, Matsutake mushroom, Peach, Yam, Apple, Gelatin, Almond

◎メニューごとのアレルギー情報・栄養成分情報はホームページでご確認いただけます。



「アレルギー情報」
についてはこちら

または

デニーズ アレルギー情報 検索



「栄養成分情報」
についてはこちら

または

デニーズ 栄養成分情報 検索

食塩相当量の表示がないものは0.1g未満です。

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、
必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

※アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差があります。また、その時々体調などにより発症する可能性がありますので、ご理解の上、**あくまでも目安**としてご確認をお願いいたします。

※原材料を変更することに伴い、内容が**変更になる場合**があります。アレルギー物質使用状況は、**ご利用の都度、最新のものを**ご確認いただきますよう、お願いいたします。

※厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。製造工場や店舗での製造・調理過程で、**本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります**ので、ご理解をお願いいたします。

(例) 調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。パスタ、うどん、その他の麺は、同じ調理器で調理しております。

※お好みでお使いいただく醤油、ソース、ケチャップなどの調味料は、内容に含まれておりませんので、ご理解をお願いいたします。



環境への取り組みはこちら

- 食品ロス削減「mottECO(モッテコ)」事業推進
- 資源循環型社会に向けた食品リサイクルループ構築
店舗で排出されるコーヒー豆かすを飼料化、その飼料で育てた牛から採れる牛乳をホワイトソースに加工しメニューとして提供
- 「環境にやさしい飲食店」
エコマーク認定店舗
- ブルーシーフードパートナーに加盟



デニーズオリジナル食品ブランド

Denny's
Table



ホームページ



楽天市場



メイン食材や
素材の産地情報はこちら



ひと皿に豊かな明日を

セブン&アイ Food Systems