

## 実りの季節「秋」をひと足はやく！

8月21日(火)より デニーズ<秋のメニュー第1弾>がスタート！

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、2012年<秋のメニュー第1弾>を2012年8月21日(火)より販売致します。ハンバーグやサラダの皿に、レンコン、さつまいも、エリンギ、ごぼう等が並び、ご膳では牡蠣フライ、そして紫芋のデザート。実りの秋の恵みをデニーズからお届け致します。

### 【料理ご紹介】



#### ごろごろ野菜のデミ煮込みハンバーグ

特製のデミ煮込みソースをたっぷりかけたジューシーな170gのハンバーグに、チーズをのせ、れんこん・かぼちゃ・アンデスポテトなどの大きめ野菜、根菜などを添えて、オーブンで焼き上げました。焼き上げたチーズのこぼしい香り、ソースとチーズ、ハンバーグ、そして肉汁と皿全体で食欲を刺激させてくれる秋のハンバーグです。

価格：890円

#### 四元豚ハンバーグ もろみソース

柔らかい肉質が特徴の四元豚シルキーポークを使い、素材と食感にこだわったオリジナルハンバーグに、もろみソースを合わせました。ソースは、醤油もろみをベースに、炒めた玉ねぎ、大豆・大麦を加えて、甘辛い味わいに。発酵食品ならではの旨味を感じる独特の風味が美味しさの決め手です。全体が重くならないよう、アクセントとして白髪ネギをあしらいました。

価格：890円



#### 四元豚と緑黄色野菜のオープン焼き

10種以上の野菜・根菜などに四元豚を盛り込んだオープン焼き仕立てのサラダ。野菜・根菜は、焼き上げることで素材の旨味を閉じ込め、ほっくりとした食感に仕上がっています。ドレッシングには、柚子胡椒を用いており、素材それぞれの甘味とドレッシングの辛味と酸味を楽しんで頂きます。野菜量251gと四元豚のボリュームで食べ応えがあり、かつ392kcalで仕立てた1皿です。

価格：690円



#### カリカリごぼうときのこのマリネサラダ

きのこやごぼうなど、季節を感じる秋色サラダ。みずみずしいフレッシュなサラダに、香ばしく揚げたごぼうと、マリネして酸味をかかせたきのこをトッピングしました。野菜を野菜で食べる！「タマネギと生姜・黒酢の自家製ドレッシング」と合わせてお召し上がりください。タマネギのみじん切りがサラダに絡みやすく、食事の始まりのサラダです。

価格：380円





## 牡蠣フライ膳

「海のミルク」とよばれる牡蠣、ジューシーさを活かせるよう、薄い衣でサクッと揚げ、牡蠣そのものの風味を引き立てました。お好みでレモンを絞り、デニーズオリジナルのタルタルソースとともにお召し上がりください。小鉢は、「豆腐サラダ」、「わかめとカリカリ梅のサラダ」、「なすのみぞれ和え」の3種類からお選びいただけます。 価格： 930 円

### 【 デザートご紹介 】

\* 牡蠣フライは、3個一皿(270円)のサイドメニュー、又、ハンバーグ等の料理に2個(180円)プラスでもお楽しみ頂けます。



## 紫芋のくるくるロール[南九州産紫芋使用]

鮮やかな色あいの南九州産の紫芋を使って上品な甘さに仕上げたペーストを、口に入れたときに柔らかい質感になるよう生地との配合にこだわって、一枚ずつ丁寧に焼いた生地をロール状に巻き上げます。添えるダイス状のさつまいもにバニラアイスを併せてお召し上がり下さい。デニーズ和テイスト、ほっこりとしたやさしい甘さのデザートです。 価格： 390 円

## 紫芋とかぼちゃのミニパルフェ

季節の人気ミニパルフェ、秋第1弾で登場するのは、南九州産の紫芋と、さつまいも、かぼちゃのコラボレーションが生み出す1品。ポリフェノールが豊富な紫芋を丁寧にペーストにして生まれた紫芋のあん、ほっこりした甘さを感じるさつまいも、そして、かぼちゃのペーストを加えて作ったアイスが、この季節のデニーズデザートを飾ります。 価格： 390 円



※表記の価格は全て税込価格でございます。

※栄養表示については、日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

※アリオ八尾店、佐野プレミアムアウトレット店、湘南C-X店ほか一部店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP

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

TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709