

冬のテーブルを彩る

デニーズ 冬の新メニュー

2012年11月27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、2012年11月27日（火）より、冬の新メニューを販売致します。
この時季ならではのごちそうメニューや旬の素材を活かしたメニュー、季節感溢れるデザートが、テーブルを華やかに彩ります。

【メニューご紹介】



**■牛フィレ肉と
フォアグラのロッシェニ風**
1,480円

クリスマスシーズンを迎え、今年もデニーズにちょっとリッチなメニューが登場します！フランス料理を代表する一品でもある“ロッシェニ”。柔らかいニュージーランド産の牛フィレ肉に、ハンガリー産ガチョウのフォアグラをのせ、フンドボーに赤ワイン、刻んだトリュフを加えたソースでお召し上がりいただく一皿です。今年は付け合せに、5種類のカラフルな野菜が入った“キッシュ”を添え、より華やかさを演出しています。

※2012年12月25日(火)までの期間限定販売予定



■牛みすじステーキ膳 1,380円

牛一頭から数キロしかとれない希少な部位「みすじ」を箸でお召し上がりいただく和膳。みすじは、脂肪が少なく淡白な味わいで、柔らかく、肉本来の旨みを感じられます。ソースはさっぱりとした「おろしポン酢」、または、ごはんが進む「にんにく醤油」の2種類から、小鉢は「ミニごぼうサラダ」や「豆腐サラダ」など4種類からお選び頂けます。



■ビーフシチュー 1,280円

大きめにカットしたビーフをスプーンで切れるほど柔らかく煮込んだ、濃厚でコクのあるビーフシチュー。牛肉はアメリカ産のバラ肉を使用し、その量は“約135g”と、シチューというより肉料理を食べているような満足感を感じて頂けると思います。隠し味に醤油を加えてキレを出し、濃厚ながら重くならず仕立てたシチューなので、ごはんにも良く合います。



■蟹のクリームスパゲティ 890円

冬の味覚“蟹”をふんだんに用いたスパゲティ。蟹と魚介が香るクリームソースはパスタに良く絡み、コクと旨みが口いっぱいに広がります。パスタには紅ずわい蟹のほぐし身をのせ、見た目も華やかに飾りました。



■蟹とブロッコリーのドリア 890円

デニースの“和風ドリア”シリーズ。冬の季節は“蟹”の登場。五豆と五穀入りごはん、蟹、白だしを加えたホワイトソースを合わせ、紅ずわい蟹のほぐし身やブロッコリー、ブラックオリーブ、そしてチーズをのせて焼き上げました。394kcalとカロリーも控えめ、それぞれの素材の色やチーズの焼き目の色のコントラストが美しい一品です。

【平日ランチメニューご紹介】



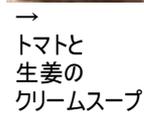
■サーモンバーグのロコモコ風 (ドリンクつき) 840円

美容栄養アドバイザー＆フードコーディネーター石坂優子さんおすすめの、良質なたんぱく質と抗酸化成分を豊富に含んだ“サーモン”を使用したハンバーグ。五豆と五穀(ガルバンゾー・えんどう・レンズまめ・あずき・大豆・玄米・大麦・あわ・きび・ごまをブレンド)、アボカドやトマト、温泉卵を合わせ、栄養バランスを考慮しました。581kcalとカロリーも満足のランチメニューです。 ※土日祝日除く、平日ランチタイム限定販売

ご紹介のメニューの他、和風だしに多彩な具の旨みが溶け込んだ、販売地域限定の「鍋焼きうどん(980円)」や、ほんのり生姜が香る「トマトと生姜のクリームスープ(250円)」も品揃え致します。



← 鍋焼きうどん



→ トマトと生姜のクリームスープ

【デザートご紹介】



■自家製ふじ林檎のキャラメル煮～冬仕立て 390円

フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子“クイニアマン”を、冬のデザートにアレンジ。しゃきしゃきとした食感を活かした自家製林檎のキャラメル煮、林檎風味のクリーム、キャラメルナッツアイス、ヘーゼルナッツソースなど、デニースだからこそお楽しみ頂けるオリジナルデザートです。(写真上)

■青森県産ふじ林檎のミルクプリンサンデー 630円

旬の林檎をたっぷり使用したスペシャルサンデー“林檎”バージョン。フレッシュな林檎とキャラメル煮の両方の食感や味を楽しめ、林檎風味のクリームも入った、まさに林檎づくしのサンデーです。(写真右)



※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、五訂増補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。

※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。

以上

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