



旨みたっぷり  
“アンガスサーロイン”も登場！

# 「ビーフフェア」

2013年6月25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、サーロイン、ロース、カルビと、ビーフのあらゆる美味しさを堪能して頂ける「ビーフフェア」を、2013年6月25日(火)より開催致します。今回のフェアでは、牛そのものの素材にこだわり、熟成させることで旨みを増した“アンガスビーフのサーロイン”で仕立てたメニュー、今注目の牧草牛を使ったひとくちロースステーキ、野菜たっぷりのカルビ焼肉丼など、全7品を品揃え致します。

## 【フェアメニュー ご紹介】



### 熟成された旨みたっぷり『アンガスビーフ』

牛肉の世界三大品種に選ばれる『アンガスビーフ』。デニーズでは、アメリカ産のアバディーン・アンガス種を使用。35日以上チルド熟成させることで、うま味成分が増加しています。牛肉の中で最高の肉質をもつと言われ、柔らかく、サシと赤身が適度にバランスのとれた“サーロイン”の部位を選びました。

アンガスサーロイン使用

### アンガスサーロインステーキ ラザニア添え 2,380円

アンガスビーフ約200gのサーロインと、野菜のラザニア、バイクドポテトを盛り合わせた贅沢プレート。柔らかいサーロインには、特製のデミグラスにバターのコク、きのこの風味を加えた、デニーズオリジナルソースをかけました。ビーフとソースの旨みが織り成す深みのある味わいをお楽しみ頂けます。ほうれん草を練り込んだ生地、“ベジタブルクリームソース”と“ホワイトソース”を挟み、パプリカ、ブロッコリーを彩りよくのせ、オーブンで焼き上げた野菜のラザニア、ほくほくとした食感と甘味が特長の黄金色のじゃがいも“インカのめざめ”のバイクドポテトを添え、華やかさを演出しました。



アンガスサーロイン使用

### アンガスサーロインステーキ 1,980円

赤身とサシのバランスがよく、ジューシーなアンガスビーフのサーロインをシンプルなソースでお召上がり頂く“ステーキ”をご用意。分厚くカットされたステーキは約200gとボリュームも満点。ナイフを入れて口へ運ぶと、肉汁と熟成された旨みが広がります。ステーキソースは、「にんにく醤油」または「おろしポン酢」から、お好みでお選びください。熱々の鉄板にソースをかければ、香ばしい匂いが立ち上ります。





**美健丼 牛カルビ焼肉 1,080円**

「食べることから“元気に！キレイに！”」がテーマの、デニーズの『美健丼』。五豆と五穀を合わせたご飯に、炭火焼風味の牛カルビ、サクッとした食感が楽しい韓国かぼちゃ、キムチやアボカド、トマトなどをのせ、韓国の伝統的なピリ辛だれ「薬念醬(ヤンニョンジャン)」をかけてお召し上がり頂きます。



**DELUXEステーキプレート 1,480円**

食べやすい大きさにカットした牛ロースステーキを10枚、約220g、ご飯を埋め尽くすように盛り付けた一皿。バターのコクを加えた照焼ソースをかけ、長ねぎのソテーもトッピング。口の中に豊かな味わいが広がります。大皿には、レタス、トマト、ブロッコリーに、人参ドレッシングをかけたサラダも添えました。



**ひとつちロースステーキ  
ラージサイズ 1,380円**

定番のひとつちロースステーキを増量し、約1.4倍のボリューム約200gの“ラージサイズ”で登場。ロースの部位を使用した一口ステーキを、気軽にお箸でもお楽しみ頂けるカットにしました。ソースは「おろしポン酢」、「にんにく醤油」の2種類の中からお選びください。レギュラーサイズ約140g(1,080円)もごさいます。



**ビーフシチュー膳 1,580円**

濃厚な味わいでご飯ともよく合うデニーズのビーフシチュー。ビーフフェアでは、アボカド、トマトなどフレッシュ野菜のサラダとご飯が付いた、和膳スタイルで提供致します。スプーンで切れるほど柔らかく煮込んだ大きめのビーフ。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一皿です。



**ビーフ100%ハンバーグ&  
ひとつちロースステーキ 1,180円**

デニーズでご好評頂いている、“ビーフ100%ハンバーグ”と“ひとつちロースステーキ”を盛り合わせたコンビ。ハンバーグでもステーキでも、牛肉の美味しさをお楽しみ頂ける一品です。ソースは「おろしポン酢」、「にんにく醤油」の2種類の中からお選び頂けます。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※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