

実りの季節の訪れをひと足早く味わう！
「秋の新メニュー 第1弾」
 2013年8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 www.dennys.jp）では、「秋の新メニュー 第1弾」を2013年8月27日(火)より販売致します。

デニーズが開発した、オレイン酸を豊富に含む「オーリービーポーク」や、人気の「ビーフ100%ハンバーグ」、牛肉の世界三大品種のひとつ「アンガスビーフ」の「サーロイン」などを、きのこや根菜と合わせ、季節感のあるメニューに仕立てました。秋の恵みをひと足早く、デニーズからお届け致します。

【メニューご紹介】



グリルド・ポークステーキ きのこソース
 ～牡蠣フライ添え 1,340円

マッシュルームの旨みたっぷりのクリームソースをかけたオーリービーポークのグリルドと、サクッと揚げた牡蠣フライを組み合わせました。ほうれん草、なす、パプリカなどの彩り野菜、“インカのめざめ”のバイクドポテトを添えました。バターとにんにくでマッシュルームを炒めて香りを立たせ、グラスドヴォー(子牛のだし)、生クリームを加えてコクを出したソースが、ポークの味わいを引き立てます。



ビーフ100%ハンバーグ
 ポルチーニソース 1,190円

牛肉の旨みを存分にお楽しみ頂ける“ビーフ100%ハンバーグ”に、ポルチーニが香る風味豊かなデミグラスベースのソースを合わせました。口へ運ぶと、ビーフ100%ハンバーグから出る肉汁と濃厚なソースが溶け合い、ふくよかな味わいが広がります。ソースに絡めたしめじやエリンギなどのきのこ、付け合せの根菜が季節を感じる一皿です。



豚しゃぶの冷製カペリーニ 890円

極細パスタ“カペリーニ”をさっぱりとした和風冷製仕立てでお召し上がり頂くデニーズならではの一品。ほどよい酸味のポン酢とほんのりとした甘さの塩麴を絡ませたカペリーニに、薄切りオーリービーポークの豚しゃぶ、大根おろし、やわらかなベビーリーフ、素揚げにした韓国かぼちゃやナスをトッピングしました。お好みで別添えのバンバンジーソースをかけると、コクのある味わいをお楽しみ頂けます。

* 2013年9月30日(月)までの販売となります。



アンガスサーロインステーキ
 野菜の塩麴蒸し添え 2,380円

牛肉の世界三大品種に選ばれる「アンガスビーフ」。アメリカ産のアバディーン・アンガス種を使用し、35日以上チルド熟成させることで、うま味成分が増えています。そのアンガスビーフの“サーロインステーキ”(約200g)に、パプリカ、ブロッコリー、ほうれん草、長ねぎ、レタスなどの野菜の塩麴蒸し、“インカのめざめ”のバイクドポテトを添え、ポルチーニの旨みの詰まったデミグラスソースで仕立てました。ビーフとソースが織り成す深みのある味わいをご堪能ください。

* 2013年9月30日(月)までの販売となります。



牡蠣フライ膳 990円

牡蠣のジューシーさを活かせるよう、薄い衣でサクッと揚げ、牡蠣そのものの美味しさを引き立てました。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もにお召し上がりください。小鉢は、「豆腐サラダ」「なすのみぞれ和え」「ミニごぼうサラダ」の3種類からお選び頂けます。



デミハンバーグ & 牡蠣フライ 890円

サクサクの牡蠣フライと、デニーズで人気のデミハンバーグを盛り合わせたコンビ。黄金比で配合した牛豚の合挽き肉のデニーズのハンバーグはふっくらとした食感で、ナイフを入れると肉汁があふれます。牡蠣フライには、相性抜群のタルタルソースとレモンを添えました。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※紹介欄に販売期間の記載のないメニューは、現時点で販売終了日未定です。

※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

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

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