



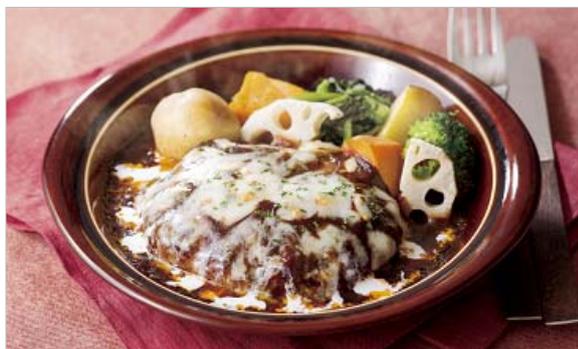
秋の味覚！野菜や根菜、きのこを美味しく！

## 「秋の新メニュー 第2弾」

2013年10月1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2弾」を2013年10月1日(火)より販売致します。野菜や根菜がたっぷりの煮込みハンバーグや、味噌が香ばしいオリビーポークにぶりのご膳、きのこ根菜入りのドリアやサラダなどのメニューを揃えました。

### 【メニューご紹介】



**ごろごろ野菜のデミ煮込みハンバーグ**  
890円

アンデスポテト、れんこん、かぼちゃ、ほうれん草、ブロッコリーなど8種の素材とジューシーなハンバーグをデミグラスベースのソースで煮込み風に仕立てた一皿。炒めた野菜、フンドボーにワインを加えたデミグラスソースは旨味たっぷりで、ハンバーグの肉汁、とろけるチーズと合わさると、奥深くコクのある味わいがお楽しみ頂けます。



**オリビーポークのごま味噌焼き膳**  
1,090円

デニーズが開発した、オレイン酸を豊富に含む「オリビーポーク」のロース肉を麴と胡麻を混ぜ込んだ味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げました。麴の働きで旨みが増し、味噌の甘みと胡麻の風味が加わったオリビーポークは、後を引く味わいです。小鉢は、「豆腐サラダ」「なすのみぞれ和え」「きんぴらごぼう」の3種類からお選びください。



**ぶりの金山寺味噌焼き膳** 990円

甘口のもろみ味噌「金山寺味噌」に漬け込み焼き上げた「ぶり」のご膳が登場。ぶりは尾鷲湾で育った三重県産を使用しています。船上で活々、血抜きをしっかりと行った臭みのない切身を金山寺味噌に漬け、2日間じっくり低温熟成させました。脂がのったぶりと香ばしい味噌はご飯に合い、口へ運ぶとほのかに甘みが広がります。小鉢は3種類よりお選び頂けます。



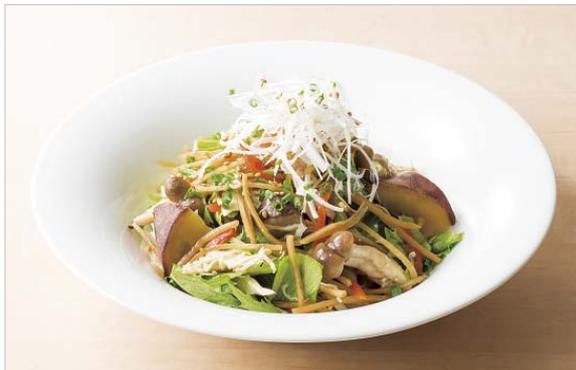
**サーモンとほうれん草の五穀ドリア**  
～五豆入り 840円

五豆と五穀を合わせたご飯に、サーモン、しめじ、さつまいも、れんこんなどをのせ、ホワイトソースとパルミジャーノ・レッジャーノをかけて焼いた季節のドリア。サーモンは、塩麴を合わせることでサーモン自体の旨味を引き出しています。ふりかけたパン粉のサクサク感、お好みでかけて頂くブラックペッパーの香りも楽しめる一品。ドリアながらカロリーも“480kcal”と控え目な一皿です。



**オリビーポークと  
秋の味覚のオープン焼き 740円**

しめじ、しいたけ、エリンギ、れんこん、かぼちゃ、さつまいもなど10種類以上の素材と、ハーブをまぶして低温で加熱したオリビーポークのバラ肉を盛り込んだ、オープン焼き仕立ての温サラダ。根菜やきのこなど、秋の味覚に良く合う「柚子胡椒ドレッシング」を添えました。柚子の香りと青唐辛子のピリツとした辛みが、根菜やきのこの美味しさを引き立てます。  
※秋の味覚のオープン焼き 540円



**しゃきしゃきごぼうの和サラダ 430円**

甘辛く炒めたきんぴらごぼう、きのこの塩麹マリネ、蒸し鶏、水菜、レタス、紫キャベツ、大根などを合わせた和風な味わいのサラダ。きんぴらごぼう、きのこ、さつまいもに葉野菜と、それぞれの食感を楽しんで頂ける一皿です。アクセントに白ごまを散らし、風味をプラスしています。



**きのこマリネと季節野菜のサラダ 380円**

塩麹で蒸したしめじとエリンギのマリネと、れんこん、韓国かぼちゃ、人参などの野菜・根菜を、そのものの旨みや甘みを味わって頂けるよう、余計な味を加えず、素材感を活かしたサラダに仕立てました。15品目を一度に食べられる、デニーズならではのサラダです。「にんじんだレッシング」「タマネギと生姜・黒酢の自家製ドレッシング」「コブサラダドレッシング」、またプラス50円で「柚子胡椒ドレッシング」をお選び頂けます。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※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

■■ 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