

「瀬戸内レモン」に「熟成ビーフ」～こだわりビーフメニューが6品登場！～

デニーズ 夏のビーフフェア

2014年6月24日(火)より販売開始

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、気温上昇の季節に向けて“爽やかな酸味”や“スタミナ”を身体に取り入れたいこの時期、こだわりの瀬戸内レモンソースを使ったハンバーグや、キムチやネギをたっぷりのせた鉄板牛焼肉、ドライエイジング製法で熟成させた上質なステーキなど、ビーフの様々な魅力を取り揃えた「夏のビーフフェア」を2014年6月24日(火)より開催致します。

【フェアメニュー ご紹介】



ビーフ100%ハンバーグ 瀬戸内レモンソース
1,080円 (税込1,166円)

噛むほどに感じる肉の旨味が人気のビーフ100%ハンバーグを、爽やかな夏の装いに仕立てました。瀬戸内海沿岸の温暖な気候で育まれた国産レモンの果汁と果皮を使用した、さっぱりとした醤油ベースのソースは、非加熱製法でレモンの魅力的な香りを最大限引き出しています。ハンバーグから溢れるジューシーな肉の甘みと、瀬戸内レモンソースの軽やかな酸味が重なって、口の中で風味が一層広がります。

たっぷりネギの牛焼肉

キムチあり 1,098円 (税込1,185円)
キムチなし 998円 (税込1,077円)

柔らかな肉質の米国産牛の肩ロースを、醤油ベースの甘辛い和風タレを絡めて焼き上げました。鉄板からは食欲をそそる香ばしいかおりが立ち昇ります。お好みでキムチをプラスすると美味しさがアップ！暑い日にこそしっかりと食べてパワーを補給していただきたい迫力ビーフメニューです。



アンガスサーロインのローストビーフ
1,848円 (税込1,995円)

牛肉の世界三大品種に選ばれる“アンガス種”の上質なサーロインを、しっとりとした柔らかなローストビーフに仕立て、食べごたえのある厚切りにカットしました。舌触りなめらかなマッシュポテトや彩り豊かな野菜を添えた華やかな一皿です。ソースは、しゃきしゃき食感の刻んだ長芋入りのポン酢だれか、デミグラスのコクやフォンドボーなどの芳醇な香りが一体となったグレービーソースをお選びいただけます。

～熟成ビーフ～

デニズの熟成ビーフは、低温でウェットエイジングした後、7～10日間、温度・湿度・風・空気中の微生物を管理し、肉の表面を乾燥させながら熟成させた「ドライエイジングビーフ」。熟成することにより、肉質が柔らかくなり、タンパク質が分解されて旨味成分アミノ酸が増加。肉の旨味と香りを凝縮させた、上質な熟成ビーフです。



熟成 サーロインステーキ

2,200円（税込2,376円）

赤身とサシのバランスが適度にとれたアンガス牛の高級部位である「サーロイン」を、湿度や温度の管理された熟成庫で熟成することでさらに旨味が凝縮。レモンの爽やかな香りが心地よい「瀬戸内レモンソース」でさっぱりと上質な美味しさをお楽しみいただけます。



熟成 牛みすじステーキ

1,886円（税込2,036円）

ジューシーな肉質を持つアメリカ産アンガス牛の希少部位「みすじ」をドライエイジングし、肉本来の味を味わっていただけるようシンプルに焼き上げました。肉の表面を丁寧に焼くことで、肉汁と旨味を中に閉じ込めています。ソースは、おろしソースとにんにく醤油の2種類をご用意しました。



ビーフ100%ハンバーグ

925円（税込999円）

ビーフ100%ハンバーグの肉本来の旨味、粗挽き肉のダイナミックな食感をシンプルに、ストレートに味わっていただけるよう仕立てた人気の定番ハンバーグです。ソースは、コウのある「デミグラスソース」、さっぱりとした「おろしソース」からお選びいただけます。

※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

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

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室（広報）
〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>