



寒い季節、身体の中からあたたまるう！

デニーズ あつあつ新メニュー

2014年10月21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、2014年10月21日(火)より気温の下がるこれからの季節にぴったりの "あつあつ新メニュー" を販売開始致します。

デニーズ人気のビーフシチューとジューシーなハンバーグを組み合わせ、美味しさの相乗効果を楽しむ "ビーフシチューハンバーグ" や、特製のタレを含ませた柔らかな牛バラ肉を使った "牛すきうどん" などが登場致します。

<<新メニューご紹介>>


ビーフシチューハンバーグ 1,099円(税込1,186円)

じっくり煮込んだ柔らかかビーフがごろりと入ったビーフシチューと、ふっくらジューシーなハンバーグを組み合わせた贅沢な一皿。なめらかでコクのあるシチューと、ハンバーグから溢れる肉汁が重なりあって、より奥深い旨味を演出します。シチューの隠し味に醤油を加え、濃厚ながらもすっきりとした味わいに。ごはんとの相性もぴったりです。


牛すきうどんと選べる小鉢～しめのミニごはんつき 1,208円(税込1,304円)

特製のタレをたっぷり含ませた柔らかな牛バラ肉に、コンのあるうどん、豆腐、長ねぎ、ぶなしめじなどたっぷりの具材を、かつおの効いた上品な出汁のつゆで味わっていただけます。しめには、旨味が溶け込んだつゆをごはんにたっぷりかけて雑炊風に。小鉢は「桜海老とキャベツのポン酢仕立て」「ひじき煮」など、4種類からお選びください。


野菜と豚肉のピリ辛チゲ～半熟たまご添え(ごはんつき) 1,018円(税込1,099円)

寒くなるこれからの季節にぴったりな熱々チゲが登場です。ピリ辛スープは、豆板醤や味噌などにあさりの旨味を加えた魚介の風味豊かな味わい。豚肉、豆腐、ぶなしめじ、野菜など、盛りだくさんの具材を加えました。半熟たまごを素材に絡めると、まろやかな味の変化を楽しむことができます。


魚介のバイヤベースとカリカリチーズおこげ 1,108円(税込1,196円)

南フランスを代表する料理「バイヤベース」を洗練された贅沢な仕立てでご用意。白身魚を煮出した濃厚なダシに、オマール海老、カニなどの魚介の香り・風味をたっぷり利かせました。口に広がる芳醇な香り・味わいを楽しめます。カリッと香ばしいチーズおこげをスープにあわせてリゾート風にお召し上がりください。

※写真はイメージです。 ※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店では販売しておりません。
 ※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

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 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>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709