

もちもち食感！～生パスタに“タリオリーニ”が登場！～

デニーズ 『パスタフェア』

2015年10月6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、2015年10月6日(火)よりお客様から多くのご支持をいただいている「生パスタ」を、幅広い種類のソースが絡みやすい細めの平打ち麺「タリオリーニ」へ変更し、美味しさをご紹介する『パスタフェア』を開催致します。「海老」、「うに」、「いくら」などの魚介とこだわりの素材を合わせた新メニュー2品を含む、デニーズならではのパスタメニュー全5品を取り揃えました。

<<新メニューご紹介>>

幅広いソースと相性抜群！ 新パスタ『タリオリーニ』

「タリオリーニ」はイタリア北部のピエモンテ州発祥といわれる平打ちパスタ。同じ平打ちパスタの「フェットチーネ」や「タリアッテレ」よりも細いものが多く、どんなソースでも絡みやすいためオイルベースからクリームソースなど幅広く使用される万能パスタです。生パスタならではの「もちもち食感」と「滑らかな舌触り」をお楽しみください。



生ハムと海老のタリオリーニ～海老のオリーブオイルソース
1,018円(税込1,099円)

海老の香りと旨味が特徴のオイルベースのソースに、海老、生ハム、ルッコラを盛り合わせた風味豊かなパスタ。ぷりぷりの尾付き海老、ほどよい塩気の生ハム、爽やかな香りのルッコラと、ソースに加えた唐辛子の辛味・にんにくの風味がバランス良く、仕上げにかけるオリーブオイルが全体をまとめています。



8種野菜の農園風トマトソース
895円(税込966円)

ブロッコリーやパプリカ、人参、キャベツ、ズッキーニ、カリフラワーなど色鮮やかな野菜をふんだんにトッピングしたトマトソースのパスタ。トマトのフレッシュ感を活かしたシンプルな仕立てですので、ほどよい酸味と様々な野菜の食感もお楽しみいただけます。



うにといっらのクリームソース
1,098円(税込1,185円)

一皿でうにといっらを楽しめる、ごちそうパスタが登場です。黄金色に輝くうにのソースは、うに、トマト、アンチョビなどを加えた風味の良いクリーミーな味わい。もちもち食感の生パスタ「タリオリーニ」に濃厚なソースがよく絡み、トッピングしたうに、いくら、イカ、海苔の香りや食感も魅力的で最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。



パスタ マルゲリータ

795円(税込858円)

赤、白、緑のイタリアンカラーが目飛び込む、色鮮やかな一皿。トマトのフレッシュ感を活かしたトマトソース、モッツアレラチーズ、厚切りのベーコン、香りの良いバジルなど、シンプルな素材で「タリオリーニ」の美味しさもしっかりと感じていただけるベーシックな一品です。



いかと青じそのたらこソース

795円(税込858円)

たらこの身をたっぷりを使用したソースと、モチモチとした食感の生パスタをしっかりと絡めました。いかの食感、大葉の爽やかな風味、海苔の香りがアクセントになって、たらこの風味を引き立てます。

今回の「パスタフェア」以外のパスタメニューもタリオリーニに変更して販売致します。



たっぷり茄子のポロネーゼ

740円(税込799円)

定番だからこそ、ソースにこだわったポロネーゼ。牛挽肉と野菜をしっかりと炒め、トマトをあわせたソースに、茄子を素揚げして盛り付けました。具材感あるソースは、セージやオレガノなどのハーブを加えて本格的で深みのある味わいです。

※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