



ゴールデンウィーク特別メニュー 厳選した「国産黒毛和牛」のローストビーフを味わう バリエーション豊かな料理三選が登場！

4月24日(土)より数量限定で販売

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、4月24日(土)よりゴールデンウィーク期間限定の、特別メニューとして厳選した国産黒毛和牛を使用したバリエーション豊かな3品の料理を販売します。

使用するお肉は、きめ細やかな霜降りと美しい艶を持つ肉質で、厳選した4等級以上の国産黒毛和牛です。赤身肉の凝縮した味わいも脂身のジューシーさも併せ持つサーロインを使って、3種類の食べ方をご提案します。

まず1品目は、肉を出汁にくぐらせて、和牛の凝縮した旨味を味わうしゃぶしゃぶ仕立て。2品目は、出汁と薬味でさっぱりと和牛を堪能するひつまぶし風。そして、3品目は、肉と卵を絡めて鉄板の上で豪快に味わうユッケ風の一皿です。

まだまだ遠出はできないと感じていらっしゃる方にも、今年はぜひ、近くのデニーズでゴールデンウィークを特別な日にしていただきたいと考えております。



【黒毛和牛のしゃぶしゃぶ仕立て】

1,599 円(税込 1,758 円)



極上の黒毛和牛を、肉本来の旨みがきわだつしゃぶしゃぶ仕立てで堪能！和風出汁にお肉をさっとくぐらせて、香味野菜を巻いて食べるのがおすすめ。あたたかい出汁にくぐらせることにより、ほどよく肉の脂が落ちるので、重さを感じることなく楽しめます。シャキシャキとした香味野菜の食感と爽やかさも心地よいアクセント。凝縮した肉の旨みを味わいながら、さっぱりとお召し上がりいただけます。

【黒毛和牛のひつまぶし風】

1,549 円(税込 1,703 円)



名古屋名物・ひつまぶし風に仕立てた、ひと皿で三度楽しめる逸品です。まずは、黒にんにくと黒たまねぎのソースをかけて肉の旨みをシンプルに堪能。続いて、薬味をのせて味わいに変化をプラス。最後に、あたたかい出汁をかけてひつまぶし風に召し上がれ。黒毛和牛のサーロインを使用し、しっとりと柔らかくとろけるような口あたり。薬味を加えて爽やかに、出汁をかけることでさらりとのどを通るので、食欲が減退気味なときにもしっかりとスタミナをチャージできます。

【黒毛和牛の焼肉ライス～ユッケ風】

1,549 円(税込 1,703 円)



熱々の鉄板の上に、極上の黒毛和牛、ライス、目玉焼き!!お肉もごはんもガッツリ食べたい、そんな食欲を MAX に盛り上げてくれるひと皿です。黒毛和牛と目玉焼きをライスに混ぜて、ワイルドに食するのが最高！しっとり柔らかなお肉と、とろ～りたまごが絡み合い、まるでユッケのような味わいを楽しめます。コチュジャンを加えた甘辛い醤油ベースのタレは、ごまの風味も相まって食欲をぐーんと刺激。鉄板の上で、ほどよく香ばしくなったごはんも格別です。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます。

※販売期間は予告なく、終了する場合がございます。

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

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報室

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285