

寒い冬にうれしい この季節にぴったりのごちそう 熱々 鍋メニュー

2022年1月11日(火)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、2022年1月11日(火)より、寒い季節にぴったりの鍋メニューの販売を開始します。

和風だしベースの柚子みぞれ鍋はハンバーグや豚しゃぶや牡蠣などの具材で、柚子や大根おろしと合わせてさっぱりとお召し上がりいただけます。

また、ほどよい酸味とピリ辛の味わいがたまらない酸辣湯鍋も登場します。どの鍋も野菜や豆腐など具材が盛りだくさんでごはんが進む味わいです。もちろん鍋メニューはすべてごはんつきとなっております。シンプルながらも奥深い味わいに何度でも食べたくなるホッとあたたまる味わいをお楽しみください。

そして、今回はデニーズで初めて宅配・テイクアウトメニューでもこの鍋メニューをご利用いただけるよう商品化しました。ご自宅でもレストランの味をぜひお楽しみください。



【ハンバーグの柚子みぞれ鍋(ごはんつき)】

1,181 円(税込 1,299 円)



ふっくらと柔らかくジューシーなハンバーグを、和風だしのきいた鍋仕立てでご召し上がれ！大根おろしと柚子をのせて、さっぱりとした味わい。ボリュームはありながらも、重くならない上品な味わいなので、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。

【豚肉の酸辣湯鍋(ごはんつき)】

999 円(税込 1,098 円)



ほどよい酸味とピリ辛の味わいがたまらない酸辣湯鍋が登場！様々な素材の織りなす味わいに、思わずごはんが進みます。ラー油とブラックペッパーで、味を変化させながら楽しむのがおすすめです。

★店舗限定鍋

【豚しゃぶの柚子みぞれ鍋(ごはんつき)】

1,099 円(税込 1,208 円)



かつお、こんぶ、さばぶしを使った和風だしは、シンプルながら奥深い味わい。柚子や大根おろしと合わせてさっぱりとお召し上がりいただけます。ごはんがついているのも、うれしいポイント。何度でもまた食べたくなる、ホッとあたたまる味わいをお楽しみください。

★店舗限定、数量限定販売

【播磨灘産牡蠣の柚子みぞれ鍋(ごはんつき)】

999 円(税込 1,098 円)



旨みをぎゅっと凝縮させた、播磨灘産牡蠣を味わう和風鍋。雄大な自然に育まれた播磨灘産牡蠣は、加熱しても身の縮みが少なく、濃厚な旨味が特徴です。デニーズでは、蒸すことによりエキスや旨味を閉じ込めた蒸し牡蠣を使用。ふわりと香る柚子やさっぱりとした大根おろしが牡蠣本来の味を引き立てます。

※販売店舗

<https://www.dennys.jp/menu/hotpot/>

※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

■■ 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