



2023年8月31日

## 50周年記念 都内人気レストラン シェフ監修メニュー

第1弾 Regalo(レガーロ) 小倉 知巳シェフが登場！

本格的なイタリアンをデニーズで

2023年9月12日(火)販売開始

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)が運営するデニーズでは、2023年9月12日(火)から50周年を記念し、都内人気レストランシェフの監修メニューシリーズの販売を開始します。

### 【イタリアンレストラン Regalo(レガーロ)】

小倉 知巳シェフ



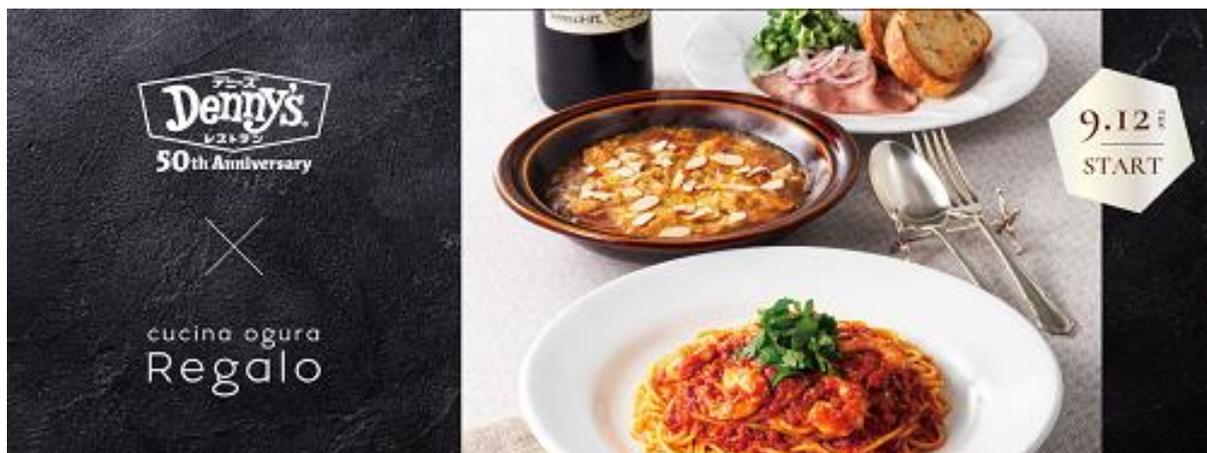
1977年、東京都生まれ。大学時代に調理師免許を取得し、都内のイタリアンレストランで1年勤務。ミラノ近郊の都市ベルガモでのスタージュを経て、アロマフレスカグループでは2年間料理の基礎を学ぶ。2008年9月、富ヶ谷に「REGALO」をオープン。2014年4月、参宮橋に移転し2017年に一つ星を獲得、現在に至る。

#### 【小倉シェフメッセージ】

ファミリーレストランのメニューを一緒に作り上げていくことで、今までにない形の商品ができたと感じています。ファミリーレストランの新しい利用の仕方を見出し、より専門性の高い料理を提供することで、新たな体験をしていたきたいと思います。

当社の商品開発は、日々、味の探求のために様々なレストランをリサーチしています。これまで、都内人気レストランシェフより直接監修を受けることで、さらなる味の向上を図れないか検討を進めていました。

その中で、東京都内のレストランオーナーシェフ御三方がデニーズの想いに賛同していただきました。その第1弾として、東京都参宮橋にあるイタリアンレストラン Regalo(レガーロ)小倉知巳シェフ監修のスペシャルメニューが登場します。さらに、この後もシーズンごとに都内人気レストランシェフ監修メニューの販売をしていきます。



シェフのおすすめセットは、メインのパスタとスープ・サラダがセットになるスペシャルメニューです。パスタは、トマト本来の味わい深い風味をアンチョビの旨みで引き立てた、特製ソースのマリナーラのスパゲッティです。スープは、デニーズのオニオンスープをベースに、卵とチーズをのせて焼き上げ、アーモンドスライスの風味と食感がアクセントとなるように仕立てました。また、サラダは、バジルドレッシングの香りが爽やかなルッコラと、旨みが凝縮されたローストポークのアペタイザーです。

味や仕立て等、何度も小倉シェフとコミュニケーションを取りながら進めました。食材同士の相性を考え、素材の良さをしっかりと活かしたメニュー開発、また、コースでお楽しみいただけるような仕立てとなっています。

東京都内へ出向かなくても、ご自宅の近くのデニーズで人気レストランシェフ監修の味をお楽しみいただけます。

### 【Regalo 小倉知巳シェフ監修スペシャルメニュー】



【スパゲッティ 海老のマリナーラ  
シェフのおすすめ 3品セット】

スパゲッティ 海老のマリナーラ  
ローストポークスライスとルッコラのインサラータ  
卵と玉ねぎのズッパつき

1,790 円(税込 1,969 円)

※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** 経営企画室(広報)

〒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