



2023年10月26日

〔創業 50 周年記念〕 都内人気レストラン シェフ監修メニュー

第 2 弾 アロマフレスカ銀座 原田 慎次シェフが登場！

播磨灘産牡蠣と冬野菜の^{かぶ}蕪が主役のパスタ

2023年11月7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は、創業 50 周年を記念し、都内人気レストランのシェフ監修メニューシリーズ第 2 弾を 2023 年 11 月 7 日(火)から販売します。

第 2 弾は、イタリアンの名店「アロマフレスカ銀座」の原田慎次シェフとデニーズとの出会いが生み出す珠玉のひと皿、「播磨灘産牡蠣とトロトロ冬野菜のスパゲッティ」です。播磨灘産の牡蠣を使用し、蕪やねぎなどイタリアンに和の要素を組み合わせた、これまでのデニーズにはないパスタができました。冬野菜は、とろとろになるまで茹でることで、甘さを引き出し、絶妙な味と食感を実現しています。



【アロマフレスカ銀座】 原田 慎次シェフ

1969 年生まれ、栃木県足利市出身。15 歳の頃から料理に興味を持ち、仕込みから携わったアルバイトでその楽しさを知る。六本木「ゼーノ 2 号店」(ジリオーラ)で 4 年間シェフを務めた後、1998 年に独立。「アロマフレスカ銀座」をオープン。現在、オーナーシェフとして活躍中。

アロマフレスカ銀座ホームページ:<http://www.aromafresca-afsa.com/>



シェフのおすすめセットは、「播磨灘産牡蠣とトロトロ冬野菜のスパゲッティ」に「ローストポークのカルパッチョ仕立て」とライ麦パンが付いています。パスタは、ふっくらと蒸した播磨灘産の牡蠣を3粒使用しています。牡蠣のアヒージョをイメージした魚介の旨味(帆立・アンチョビ・牡蠣)がたっぷりのオイルベースに、旬の野菜の蕪をピューレ状にしたソースを合わせています。さらに、食べ進めるうちにソースの一部になるように蕪とブロッコリーをクタクタに茹でています。また、トッピングの白髪ねぎの食感、そして柚子の香りがアクセントになっています。

また、前菜のカルパッチョは、ローストポークにオリーブオイルとパルミジャーノレッジャーノ、バルサミコで調味し、さらに「デュカスパイス」を加えて味と香りに深みをだしています。

※デュカスパイス:3種のローストナッツ(ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ)にスパイス(コリアンダー、クミン)を加え塩をバランスよくブレンドした中東発祥のミックススパイスです。

【アロマフレスカ銀座 原田 慎次シェフ監修おすすめメニュー】



【播磨灘産牡蠣とトロトロ冬野菜のスパゲッティ

シェフおすすめセット】

2,290 円(税込 2,519 円)

播磨灘産牡蠣とトロトロ冬野菜のスパゲッティ

ローストポークのカルパッチョ仕立て

ライ麦パン

【播磨灘産牡蠣とトロトロ冬野菜のスパゲッティ単品】

1,690 円(税込 1,859 円)

★詳しくはこちらから:<https://www.dennys.jp/menu/collaboration2/>

※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** PR・SP 部 (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