



2023年12月26日

「アロマフレスカ銀座」原田慎次シェフが監修 ひと皿で3度おいしい！蟹のクリームスパゲッティ

2024年1月9日(火)～2024年3月4日(月)で期間限定販売

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、2024年1月9日(火)より、創業50周年記念企画として、「アロマフレスカ銀座」オーナーシェフの原田慎次氏監修によるメニューを販売します。

原田シェフには、2023年11月からのメニューを監修いただいていたのですが、販売開始当初よりお客様から多くのご支持をいただいていたため、再度監修をお願いし、新たなメニューでの再登場が実現しました。

メインメニューは、冬に食べたくなる食材「蟹」を使ったスパゲッティです。貝のうまみが入ったクリームソースと、オマール海老の頭からとった出汁を合わせたトマトソースとの2種のソースで仕立てています。そこにオリーブオイルで熱を加えた蟹の身をプラス。それぞれのソースを味わっていただき、最後は混ぜてお召し上がりいただくのがおすすめです。ひと皿で3つの味が楽しめて、最後まで飽きずにお召し上がりいただけるメニューとなっています。蟹は原田シェフの得意な素材とのこと。前作を超える自信作となり、アロマフレスカ銀座のメニューよりも上かもしれないと、原田シェフのお声も頂戴しています。



<https://dennys.jp/menu/collaboration4/>

原田シェフには、スパゲッティだけではなく、サラダとデザートも監修いただきました。

「苺とラズベリーのピンクシーザーサラダ」は、シャキシャキのレタスにジューシーな苺をトッピングし、ラズベリーを使ったフルーティーでさわやかな酸味のあるドレッシングで仕立てました。また、イタリアンの素材にとらわれない発想が生んだ「黒蜜とバニラアイスのアフォガート」は、黒蜜のコクが味に深みを出しています。

サラダでさっぱりと始まり、濃厚な味のスパゲッティを味わった後、最後は和とイタリアンが融合したデザートでセットの余韻を楽しんでいただける【シェフのおすすめコース】がおすすめです。料理とのマリアージュが楽しめるワインも、原田シェフに選んでいただきました。

お近くのデニーズで、都内の著名レストランの味とフレッシュな香り(アロマフレスカ)を味わい、外食の楽しさを改めて感じていただきたいと思います。



【蟹とハーブのクリームスパゲッティ】

1,790 円(税込 1,969 円)

クリームソースとオマール海老の出汁が効いたトマトソースとの2種のソースに、オリーブオイルで熱を加えた蟹の身をプラス。仕上げのネギとディル、バジルが爽やかに香る一品です。



【シェフのおすすめコース】

2,390 円(税込 2,629 円)

- ・苺とラズベリーのピンクシーザーサラダ
- ・蟹とハーブのクリームスパゲッティ
- ・黒蜜とバニラアイスのアフォガート
- ・ライ麦パン



● 苺とラズベリーのピンクシーザーサラダ

旬の苺をサラダにしました。ラズベリーを使った酸味のあるドレッシングで味わう苺のサラダは前菜にぴったりです。



● 黒蜜とバニラアイスのアフォガート

冷たいジュレ状のコーヒーにバニラアイスと黒蜜を合わせたオリジナルのアフォガートです。コースの締めにも最適です。



【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「ディーノ 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/>

※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