



2024年9月3日

東京白金台のフレンチの名店「ルカンケ」古屋壮一シェフ監修

## 香り高いきのこづくしの秋の新美食

2024年9月10日(火)～2024年11月6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9月10日(火)より、東京白金台のフレンチの名店「ルカンケ」の古屋壮一シェフ監修によるメニューの新作を販売します。

古屋シェフには、過去2023年12月に監修を依頼し、多くのお客様よりご支持いただきました。今回改めてフレンチの美味しさを多くの人に気軽に楽しんでほしいとの思いから、デニーズは再度メニューの監修を依頼、古屋シェフにご快諾いただき、この度の販売決定に至りました。

今回監修いただいたメニューは、秋の味覚であるきのこをふんだんに盛り込んだメニュー構成となっています。メインのハンバーグは、世界三大きのこの一つである「ポルチーニ」をトッピングとソースに使用しており、旨味と香りを強く感じられるように仕立てています。ハンバーグの他、「温たまときのこのサラダ」や、「松茸と淡路産たまねぎのスープ」も監修いただいております。セットでも単品でもシーンに合わせてお楽しみいただけます。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration9/>

【香りきわだつポルチーニづくしのハンバーグ】 単品:1,690円(税込1,859円)



世界三大きのこの一つ「ポルチーニ」をトッピングとソースに使用したハンバーグです。トッピングのポルチーニはハンバーグに負けないう味と香りを際立たせるため、ソテーしています。ソースには、ポルチーニとマッシュルームを使用し、フォンドボー(牛のダシ)を加えることで香りや味に深みを出しています。ハンバーグだけではなく、付け合わせもポルチーニのソースでお楽しみください。

【温たまときのこのサラダ】 単品:650 円(税込 715 円)



エリンギ、しめじ、舞茸をグリルし、マリネすることでこの旨味を最大限引き出しました。酸味の効いたライムドレッシングで和え、濃厚な温たまと絡めることで、濃厚かつすっきりとしたサラダとなっております。

アーモンドスライスやケーパーをトッピングすることで、香りや食感をお楽しみいただけます。

【松茸と淡路産たまねぎのスープ】 単品:500 円(税込 550 円)



松茸の風味豊かな香りと茶えのきだけの歯切れの良い食感をお楽しみいただけます。淡路産たまねぎの甘みと松茸の風味を活かしたシンプルな仕立てです。

【セット価格】



シェフのおすすめ 3 品セット 2,240 円(税込 2,464 円)

- ・香りきわだつボルチーニづくしのハンバーグ
- ・温たまときのこのサラダ
- ・松茸と淡路産たまねぎのスープ

シェフのおすすめ冷菜セット 2,040 円(税込 2,244 円)

- ・香りきわだつボルチーニづくしのハンバーグ
- ・温たまときのこのサラダ

シェフのおすすめ温菜セット 1,940 円(税込 2,134 円)

- ・香りきわだつボルチーニづくしのハンバーグ
- ・松茸と淡路産たまねぎのスープ

【古屋シェフのセレクトワイン】

古屋シェフおすすめのフランスワイン

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  | <p>ファットバスタード<br/>ピノ・ノワール〈赤〉<br/>Le Fat Bastard Pinot Noir</p> <p><b>ミディアムボディ</b></p> <p>ボトル(750ml)<br/>2,670円(税込2,937円)<br/>510kcal</p> <p>グラス(150ml)<br/>520円(税込572円)<br/>102kcal</p> |  | <p>ファットバスタード<br/>シャルドネ〈白〉<br/>Le Fat Bastard Chardonnay</p> <p><b>辛口</b></p> <p>ボトル(750ml)<br/>2,670円(税込2,937円)<br/>563kcal</p> <p>グラス(150ml)<br/>520円(税込572円)<br/>113kcal</p> |
|---|--|---|--|

※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



### 【ルカンケ】 古屋壮一シェフ

1975 年、東京生まれ。26 歳で渡仏し、3 年の修行を経て、帰国後「ビストロ・ド・ラ・シテ」のシェフを 5 年務め、2009 年 11 月、白金台に「ルカンケ」をオープン。2013、2014 年に仏レストランガイドにてビブグルマン獲得。2015 年～2023 年同レストランガイドにて 9 年連続一つ星獲得。メディアや書籍などで活躍中。

「ルカンケ」ホームページ：<https://requinquer.jp/>

■■ 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

〒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