



2024年10月30日

## 北海道産食材をふんだんに使用 デニーズ×フランス料理の巨匠”三國清三シェフ”監修メニュー

2024年11月7日(木)期間限定販売開始

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、2024年11月7日(木)より、フランス料理の巨匠、三國清三氏監修によるメニューを販売します。

デニーズは、これまで育ててきたブランドをさらに磨き続けるべく、新たな挑戦を進めており、昨年からは有名店にメニューを監修していただき、商品やサービスの質を向上させる取り組みを行っています。今回の取り組みは、デニーズが創業50周年を経て、ファミリーレストランの中でもここでしか味わえないメニューを生み出そうと、フランス料理の巨匠である三國シェフへ監修を依頼、快諾いただきました。三國シェフのお力添えで、フランス料理のエッセンスが加わった、これまでのデニーズにはないメニューが完成しました。

今回販売するメニューは、三國清三シェフの生まれ故郷である北海道の食材をふんだんに使用しています。メインの「北海道産山わさびソースとマッケンチーズのハンバーグステーキ」で使用するソースは、フランス料理で多く使用されるレフォルソースを北海道産の山わさびで表現しました。また、アメリカの家庭料理として普及しているマッケンチーズを合わせることで、フレンチとアメリカンを表現しています。温野菜で使用しているブロッコリーは北海道産で、フランス料理の要素であるラビゴットソースで仕立てています。「マンハッタングラムチャウダー」は、トマトの赤色が特長のマンハッタン発祥のグラムチャウダーで、北海道産のじゃがいも、たまねぎ、人参を使用しています。それぞれ単品でご注文もいただけますが、三國シェフご提案のワインとともに楽しみいただくのがおすすめです。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration10/>



【北海道産山わさびソースとマッケンチーズのハンバーグステーキ】

単品:1,300 円(税込 1,430 円)

北海道産の風味豊かな山わさびを使ったレフォルソースを、ステーキのようにしっかりとした噛み応えのビーフ 100%ハンバーグと合わせました。さらにチーズとマカロニを合わせたアメリカの家庭料理マッケンチーズや、デニーズ特製のデミグラスソースをかけたフレンチとアメリカンのエッセンスが融合した一品です。付け合わせにはさっぱりといただけるフレッシュケールと紫キャベツのラペを添えています。



【野菜で野菜を食べるブロッコリーのラビゴットソース】

単品:680 円(税込 748 円)

北海道産ブロッコリーを、バター香る濃厚なコクのオランダーズソースと、たまねぎとパプリカの食感と酸味を楽しめるラビゴットソースの 2 種類のソースで仕立てた、温野菜サラダです。目玉焼きをつぶして混ぜながらお召上がりください。



【マンハッタングラムチャウダー】

単品:680 円(税込 748 円)

北海道産のじゃがいも、たまねぎ、人参を使用した、トマトベースの具たくさんなグラムチャウダーです。トマトベースのためさっぱりとしながらも、あさりの旨みと香草の風味が幾層にも重なる味わいのスープです。トッピングのクルトンの食感を合わせてお楽しみいただけます。



【シェフのおすすめ 3 品セット】 2,400 円(税込 2,640 円)

- ・北海道産山わさびソースとマッケンチーズのハンバーグステーキ
- ・野菜で野菜を食べるブロッコリーのラビゴットソース
- ・マンハッタングラムチャウダー

【シェフのおすすめ温野菜セット】 1,900 円(税込 2,090 円)

- ・北海道産山わさびソースとマッケンチーズのハンバーグステーキ
- ・野菜で野菜を食べるブロッコリーのラビゴットソース

【シェフのおすすめスープセット】 1,900 円(税込 2,090 円)

- ・北海道産山わさびソースとマッケンチーズのハンバーグステーキ
- ・マンハッタングラムチャウダー

## 【三國シェフおすすめワイン】



ロシュ・マゼ・シラー(赤)

ボトル(750ml) 2,670 円(税込 2,937 円)

グラス(150ml) 520 円(税込 572 円)

フルボディ

黒系果実やスパイスのアロマが特長の赤ワイン。とろけるようなタンニンとともに、しなやかで芳醇な後味が続きます。



ロシュ・マゼ・シャルドネ(白)

ボトル(750ml) 2,670 円(税込 2,937 円)

グラス(150ml) 520 円(税込 572 円)

辛口

洋ナシやフレッシュなアーモンドのアロマが印象的な白ワイン。口に含むと樽香やヴァニラのニュアンスを感じ、口当たりもまろやかです。



三國 清三 オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ

1954 年北海道増毛町生まれ。15 歳で料理人を志し、若干 20 歳で駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、ヨーロッパの三ツ星レストランで修行を重ね、1985 年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニ を開店。2015 年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本の料理人として初めて受勲。2019 年「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。「グルメン世界料理大賞 2020」Hall of Fame 部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。

2022 年幻冬舎より「三流シェフ」を出版しベストセラーとなる。2023 年 11 月プロデュース店、麻布台ヒルズ Dining33 を開店。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピを YouTube で発信している。2022 年 12 月オテル・ドゥ・ミクニは 37 年の幕を閉じ、2025 年秋、同じ場所で、新たに「レストラン三國」をオープン予定。

※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。

※マンハッタンクラムチャウダーに使用しているあさりなどの二枚貝には、かにかが共生している場合がございます。また、あさりの殻や砂が混じ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

〒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