

2025年8月27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 第一弾
秋の味覚が詰まった、ふわふわガトー仕立てのオムライス

2025年9月3日(水)から期間限定販売

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、2025年9月3日(水)より、東京白金台のフレンチの名店「ルカンケ」の古屋壮一シェフによる監修メニューの新作を販売します。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration15/>

古屋シェフには、過去2度にわたり監修を依頼しています。多くのお客様よりご支持いただいたため、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、3度目の販売に至りました。

メインは、デニーズで常に人気TOP5に入るオムライスを古屋シェフに監修いただきました。セルクルという円形の型を用い、ケーキのようにオムライスを盛り付け、きのこを加えた秋らしいソース「ガトー仕立てのオムライス～秋のデミミートソース」をメインに販売します。

メインに合うサイドメニューも今回監修いただきました。冷菜は、秋らしくスモークサーモンとじゃがいもをいれた米粉のガレットに、わさびがアクセントの特製ソースを添えた「スモークサーモンとじゃがいもの米粉ガレット～わさび&バジル」です。温菜は、かぼちゃを揚げたこと見た目や食感だけでなく旨味や甘みを楽しめる「とろ～りかぼちゃのスープ～揚げかぼちゃを添えて」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。

また、10月29日(水)より第2弾として「サクサクカツレツ&焼きライス～秋のデミミートソース」を販売します。第1弾、第2弾と全国のデニーズ店舗にてぜひお試しください。

【ガトー仕立てのオムライス～秋のデミミートソース】 単品:1,200 円(税込 1,320 円)



フランス語でケーキを意味する”ガトー”。ふわっとしたスクランブル状の卵で、ホールケーキのように仕立てたオムライスに、秋の野山をイメージしたデミミートソースを合わせました。

フレッシュトマトや素揚げした茄子、食感や風味に富んだしめじなど、たっぷりの野菜と一緒に、豊かな秋の味覚をお楽しみください。

【スモークサーモンとじゃがいもの米粉ガレット～わさび&バジル】 単品:650 円(税込 715 円)



米粉を使用したもちもちのガレット生地にチーズを混ぜて、コクや風味を高めました。わさびがピリッと効いたバジルソースやレモンで爽やかにどうぞ。

【とろ～りかぼちゃのスープ～揚げかぼちゃを添えて】 単品:500 円(税込 550 円)



かぼちゃ本来のやさしい甘みを活かしたポタージュに、素揚げしたかぼちゃを添えて、秋らしい食感も楽しめるスープです。

【セット価格】



オムライス 3 品セット 2,250 円(税込 2,475 円)

- ・ガトー仕立てのオムライス～秋のデミミートソース
- ・スモークサーモンとじゃがいもの米粉ガレット～わさび&バジル
- ・とろ～りかぼちゃのスープ～揚げかぼちゃを添えて

オムライス冷菜セット 1,800 円(税込 1,980 円)

- ・ガトー仕立てのオムライス～秋のデミミートソース
- ・スモークサーモンとじゃがいもの米粉ガレット～わさび&バジル

オムライス温菜セット 1,650 円(税込 1,815 円)

- ・ガトー仕立てのオムライス～秋のデミミートソース
- ・とろ～りかぼちゃのスープ～揚げかぼちゃを添えて

【古屋シェフのセレクトワイン】



ピエール&レミー・ゴーチエ
ピノ・ノワール（赤）
ミディアムボディ
ボトル(750ml)
2,670 円(税込 2,937 円)
グラス(150ml)
520 円(税込 572 円)



ブリー ホワイトシャルドネ(白)
ボトル(750ml)
やや辛口
2,670 円(税込 2,937 円)
グラス(150ml)
520 円(税込 572 円)

【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/>

※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** 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