NEWS RELEASE

株式会社デニーズジャパン



2025年12月2日

デニーズ、冬の人気メニュー『ロッシーニ風』が 12 月 17 日(水)より登場 今年はハンバーグ仕立ても登場し、12 月 3 日(水)より先行販売

株式会社デニーズジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)は、2025 年 12 月 17 日(水)より、「牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風」を冬の特別メニューとして期間限定で販売します。販売に先立ち、12 月 3 日(水)からは「ハンバーグとグラフォアのトリュフソース」を先行発売します。



https://www.dennys.jp/menu/seasonal-menu/

デニーズで、2000 年から 14 年間にわたり多くのお客様にご支持いただいた冬の人気メニュー「ロッシーニ風」が、昨年に引き続き、今年も登場します。濃厚な味わいと贅沢感を楽しめる季節限定メニューとして、幅広い世代のお客様に愛されている人気商品です。

今回登場する「牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風」は、柔らかい赤身が特長の牛フィレ肉に、濃厚な旨味となめらかな口どけの鶏レバーを使用したグラフォアを合わせた贅沢な一皿です。つけ合わせは、フランスの郷土料理「アリゴ」をイメージし、マッシュポテトに卵黄を合わせました。芳醇なトリュフソースとの相性が良く、冬の特別な食体験をお届けします。ロッシーニ風とあわせて前菜メニュー「小柱とオマールソースのグラタン」(温菜)と「蟹とアボカド、香味野菜のサラダ」(冷菜)も販売します。セットメニューとしてはもちろん、単品でもご注文いただけます。食事のシーンに合わせた多彩な楽しみ方が可能です。

「牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風」の販売に先立ち、12月3日(水)から「ハンバーグとグラフォアのトリュフソース」を先行発売します。ふっくらジューシーなハンバーグに、芳醇なトリュフソースのコクが重なる濃厚な味わいが特長です。また、平日ランチタイム(10:30~17:00)には、ドリンクバーセットが無料となります。

いずれのメニューも 10:30 からラストオーダーまでご注文いただけます。先行メニューで期待感を高めながら、12 月 17 日より迎える本格展開に向けて、幅広いお客様に冬の特別感をご体験いただけるラインアップとなっています。

■商品概要

<12月3日(水)~先行販売メニュー>



<u>ハンバーグとグラフォアのトリュフソース</u> <u>ライスまたは石窯ブールつき</u> 1,810 円(税込 1,991 円)

平日ランチ(10:30~17:00)限定ドリンクバーつき

<12月17日(水)~販売メニュー>



<u>牛フィレ肉とグラフォアのロッシー二風</u> 単品:2,700 円(税込 2,970 円)

きめ細かく柔らかい肉質で、噛むほどに程よいジューシーさと牛本来の澄んだ旨味が広がった牛フィレ肉に、焼き加減にこだわってグリルしたグラフォアを重ね、バルサミコソース、トリュフソース、トリュフオイルを合わせた香り豊かなステーキとなっています。



ハンバーグとグラフォアのトリュフソース

単品:1,590 円(税込 1,749 円)

ふっくらジューシーな肉の旨味に、香り高いソースのコクが重なる 濃厚な味わいです。つけ合わせは、フランスの郷土料理「アリゴ」 をイメージし、マッシュポテトに卵黄を合わせ、まろやかで深みの ある仕上がりにしています。



<u>小柱とオマールソースのグラタン</u> 単品:650 円(税込 715 円)



<u>蟹とアボカド、香味野菜のサラダ</u> 単品:780 円(税込 858 円)

<u>牛フィレ肉とグラフォアのロッシー二風 おすすめ3品セット</u> 4,130円(税込4,543円)

<u>牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風 おすすめ温菜セット</u> 3,350 円(税込 3,685 円)

<u>牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風</u> おすすめ冷菜セット 3,480円(税込 3,828円)



<u>ハンバーグとグラフォアのトリュフソース おすすめ3品セット</u> 3,020円(税込3,322円)

<u>ハンバーグとグラフォアのトリュフソース おすすめ温菜セット</u> 2,240 円(税込 2,464 円)

<u>ハンバーグとグラフォアのトリュフソース おすすめ冷菜セット</u> 2,370 円(税込 2,607 円)



リンデマンズ カワラ シラーズ・カベルネ<赤>

ボトル(750ml) 2,500円(税込 2,750円) グラス(150ml) 500円(税込 550円)

ブラックベリーやダークチェリーなどの濃厚なベリー系果実の風味に、バニラ の香りとほのかなミントのアクセントが心地よい飲みやすいワイン。



フランソワ フッシェ スパークリング<白>

ミニボトル(200ml) 900円(税込 990円)

レモンやグレープフルーツなどの柑橘類に、青リンゴのフルーティーな香り。 白い花のようなチャーミングさ。

<12月17日(水)~>

「牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風」または「ハンバーグとグラフォアのトリュフソース」

ご注文のお客様限定

リンデマンズ カワラ シラーズ・カベルネ<赤>グラス

またはハウスワイングラス <赤 or 白>

1 杯無料券プレゼント

有効期限:2026年2月28日(土)

※当日のご注文でもご利用いただけます。

※無料券はなくなり次第、配布終了とさせていただきます。

また、販売期間中「牛フィレ肉とグラフォアのロッシー二風」をご注文のお客様で、ご応募いただいた方の中から抽選で、「アメリカンビーフ サーロイン約 1kg」「アメリカンビーフ オリジナルトートバッグ」が当たるキャンペーンを実施します。



【応募期間】

2025年12月17日(水)~2026年1月8日(木) 【対象メニュー】

- ・牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風
- ・牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風 おすすめ 3 品セット
- ・牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風 おすすめ温菜セット
- ・牛フィレ肉とグラフォアのロッシーニ風 おすすめ冷菜セット 【応募方法】
- ① 対象メニューをご注文されたレシートを撮影
- ② メニューブック掲載の QR コードから専用フォームで応募

- ※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。
- ※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。
- ※「グラフォア」とは鶏レバーを使用してフォアグラの風味と口溶けを再現したものとなります。
- ※数量限定、なくなり次第販売終了となります。

■■ デニーズ ホームページ https://www.dennys.jp/

_{株式会社}デニーズジャパン 広報

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <u>https://www.dennys.co.jp</u> TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285