



春の香りをいち早くお届けします ~2/28スタート~

デニーズの春新メニュー ご案内

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 千代田区二番町8-8)では、2月28日(木)より、【春新メニュー】の販売を開始いたします。

『ホホワイトアスパラガス』や、じゃがいも『インカのめざめ』など旬の野菜料理の数々、春にふさわしいステーキやハンバーグも登場いたします。さらに、昨年販売を開始以来、ご好評をいただいている三元自然豚を使ったメニューも拡大いたします。

食品・飲料等の値上げのニュースの中、デニーズでは少しでも多くのお客様に外食を楽しんでいただきたいと考え、リーズナブルでおいしいメニューを提供してまいります。



サーロインステーキ

インカのめざめのポテトサラダ添え 1290円

ジューシーに焼きあげたサーロインにインカのめざめのポテトサラダとオニオンリングを添えた、春仕立てのステーキです。お好みのソースを5種類の中からお選びいただけます。

サーロインステーキの牛肉はオーストラリア産・ニュージーランド産を使用。

イタリアンハンバーグ

-イタリア産トマトのソース使用- 880円

ふっくらジューシーに焼きあげたハンバーグにイタリア産トマトを使った濃厚なトマトソースをかけ、チェダーチーズとゴルゴンゾーラをブレンドしたソースで仕上げました。フレッシュ感のあるトマトの甘みと酸味、チーズのコクがさらにハンバーグのおいしさを引き立てます。付け合せに、「インカのめざめ」のポテトサラダをたっぷり添えました。



三元自然豚のロースとんかつ御膳 1100円

徹底した血統管理と農場管理で育てられた高品質なポーク三元自然豚をとんかつにし、小鉢を添えてお膳仕立てにしました。

サククリとした衣に包まれた三元自然豚のジューシーなおいしさをお試しください。

小鉢は「有機豆腐のボン酢サラダ」「ミニツナサラダ」「自家製キャロットラペ」「ミニインカのめざめのポテトサラダ」「帆立フライ」からお選びいただけます。

三元自然豚はアメリカ産の豚肉です。

ご 連 絡

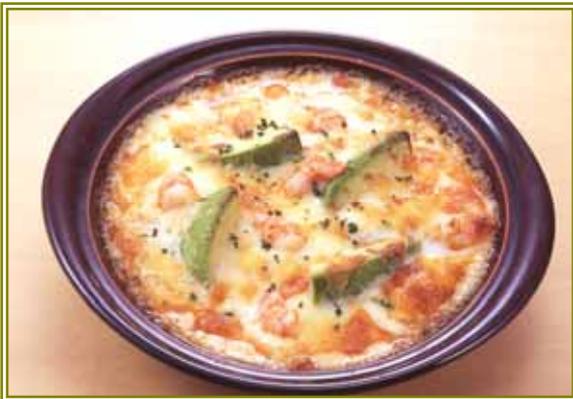
セブン & アイ・フ - ドシステムズ

2008/02/14



フレッシュホワイトアスパラガスと生ハムの チーズソーススパゲティ 950円

軽くフライしてジューシさを閉じ込めたホワイトアスパラガスのフリットとスペイン産の高品質な味わいのある生ハム“ハモンセラノ”をトッピングし、2種類のチーズをブレンドしたコクのあるソースで仕上げた春仕立ての Pasta です。フレッシュアスパラガスはペルーから空輸。鮮度の良いホワイトアスパラガスを店内で調理しています。



海老とアボカドのドリア 870円

海老の桜色、アボカドのグリーンの彩りも春らしいドリアです。スパイシーなドリアソースにチーズの香ばしさと焼きあげたアツアツのアボカドのクリーミーさがとても良く合い、ソースの中に隠れたナッツがアクセントとなり、最後までおいしくお召し上がりいただけます。生で食べることが多いアボカドのアツアツのおいしさも是非、お試しください。



<北海道幕別産>インカのめざめのポテトサラダ 290円
<北海道幕別産>インカのめざめのジャーマンポテト 350円

栗やさつまいもを思わせる甘くホクホクとした黄金色のじゃがいも“インカのめざめ”。これからは甘さを増し、とてもおいしい季節となります。このインカのめざめを馴染み深いポテトサラダに仕立てました。ポテトサラダは店内で手作り。出来立てのおいしさを味わえます。ポテトサラダの他、ジャーマンポテトもご用意しています。

<飲む温かい野菜>
春野菜のグリーンポタージュ

-空豆・グリーンピース・アスパラガス-

380円

空豆・グリーンピース・グリーンアスパラガスを粗めのピューレにして加えた野菜の素材感が味わえる、グリーンの色が春らしいクリームスープ。

この他にもたくさんの 春 新メニュー が登場いたします。

メニューにより取り扱いがない時間帯がございます。

又、一部ご紹介メニューを取り扱わない店舗がございます。ご了承ください。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 コミュニケーション

〒102-8415 東京都千代田区二番町8番地8 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL . 03 6238-3504 FAX . 03-3261-3821



2/28よりスタート
デニーズ 早春の新しい“デザート” ご案内

デニーズ（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 千代田区二番町8-8）では、2月28日（木）より、多くのお客様からご支持いただいていますデザートメニューに、春の新メニュースイーツとして《選べるフレンチブリオ》をラインナップ、また、フレッシュフルーツに例年よりひと足早く、人気の《完熟タイマンゴー》を販売致します。

デニーズ 春の新メニュースイーツ《選べるフレンチブリオ》

デザートのデニーズと多くのお客様からご支持を頂いておりますデニーズスイーツメニュー。この春から リーズナブルな《選べるフレンチブリオ》をご用意致します。

2008年春メニューより、デニーズのフレンチトーストは、卵とクリームがたっぷり入ったブリオッシュを使い、よりやわらかな口当たりと風味豊か、まろやかな味わいをお楽しみ頂けるようになります。そして、そのブリオッシュのフレンチトーストに、好きなアイス&ソルベとバリエーション豊かなソースを組み合わせたデザートが、デニーズの《選べるフレンチブリオ》です。口の中で、温かさで冷たさが広がるスイーツ、アイス&ソルベとソースをご自身で選んで頂けますので、一番のお気に入りの組み合わせを見つけてください。



《選べるフレンチブリオ》 400円
* ドリンク付き 580円

バニラ		
+		
● 選べるアイス 1つお選びください		
ビター-カaramel	チョコ	黒胡麻
莓ソルベ	キウイソルベ	
+		
● 選べるソース 1つお選びください		
キャラメル	チョコ	ブルーベリー
あずき	ストロベリー	

ご連絡

2008/02/14

デニーズ フレッシュフルーツ（完熟タイマンゴー）

初夏からのフィリピンマンゴーに先駆けて、今年はタイから空輸する〈完熟タイマンゴー〉を早春、この時期からお届け致します。

手にひら程の大きなマンゴーで、コクのある強い甘味と絹のような繊維の細かさ、ほのかなナッツフレーバーが特徴的な、今、この時期に美味しい希少なマンゴーです。
ご好評を頂いております、お持ち帰り商品もご用意致します。是非、早春の甘い香りと味をご堪能下さい。



完熟タイマンゴー 950円



ミニ完熟タイマンゴー 450円



お持ち帰り
完熟タイマンゴー 1個900円

メニューにより取り扱いがない時間帯がございます。
又、一部ご紹介メニューを取り扱わない店舗がございます。ご了承ください。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 コミュニケーション

〒102-8415 東京都千代田区二番町8番地8 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL.03 6238-3504 FAX.03-3261-3821