



春風にのせて...旬の美味しさをお届けいたします ~ 4月15日スタート~

デニーズ 4月新メニュー 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、4月15日(火)より、旬の美味しさを感じていただける新メニューを販売いたします。
この季節を存分に味わっていただける『かつお』や、風薫る季節に爽快感を食したい『冷たいパスタ』など デニーズならではのメニューを取り揃えました。
数多くの食品などの値上げのニュースの中、少しでも多くのお客様に外食を楽しんで頂きたいと考え、デニーズでは4月新メニューも“お値ごろ感”を感じて頂ける、美味しいメニューをご提供致します。



【仕立てを見直し、リーズナブルに... 期間限定・数量限定】
かつおのメニューは 4/15~4/31までの
期間限定・数量限定 になります。

== かつおのたたき丼 880円 ==

素朴な漁師料理をイメージして「丼」に仕立て、たっぷりの刻みねぎ(長ねぎ、万能ねぎ)をふりかけて薬味に... 豪快にお召し上がりください。
出し汁を添え、お茶漬けとしても楽しんでいただけます。

* 今年仕立てを見直し、昨年より100円安いリーズナブルな価格での提供です。



== かつおの炭火たたき御膳 920円 ==

かつおのたたきを「おかず」として味わっていただけるよう御膳をご用意。
小鉢は、5品からお好みでお選びいただける小鉢をつけて、御膳として販売します。(小鉢:有機豆腐のポン酢サラダ/自家製キャロットラペ/ミツナサラダ/帆立フライ/ミニインカのめざめホトサラダ)

* 御膳メニューで、1,000円を割る価格での提供です。



かつおを試してみたいと言う方には、炙ったかつおと、ゴマのような風味とピリッとした辛味が特徴のルッコラと酸味を押さえた黒酢ジュレを合せた「かつおのたたきサラダ

<黒酢ジュレドレッシング> 380円
をご用意。ピールのつまみにもピッタリです。
この時季、美味しいかつおをお試し頂けるお手ごろ価格の1皿です。

Denny's 一口メモ：
太平洋南沖で1本釣り、静岡県で水揚げした“かつお”を炭火焼・高温で表面だけを一気に焼き上げ(下焼き)、ご提供前にお店で再度炙り、香ばしく仕上げます。

【陽春にひと足早く、清涼感をパスタから】



== ミディマトと生ハムの冷たいカペリーニ 780円 ==

ミディマト、ルッコラ、生ハムを使用し、彩りと野菜感を出したカペリーニ。2008ver.は、トマトソースには2種のトマトを使い、より美味しさを引き出しました。

* 今年仕立てを見直し、昨年より100円安いリーズナブルな価格での提供です。

Denny's 一口メモ：
カペリーニは、別名“エンジェルヘア”と呼ばれる、0.9mmのロングパスタの中でも最も細い麺です。デニーズは、こちらの冷たいパスタにカペリーニを使い、のど越しよく仕立てました。

== お箸で食べる！三元自然豚の豚しゃぶのさっぱりカペリーニ 880円 ==

暑くなると食べたい豚しゃぶをカペリーニに併せた和風仕立て。今年初お目見えです。人気の三元自然豚を使い、おろしとポン酢でサッパリ！お箸で召し上がって頂けるパスタです。ぼん酢は和風だしと併せているのでまろやかに仕上げています。

* (写真)ミニ梅しらすごはんをつける980円での提供になります。



メニューにより取り扱いがない時間、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。



今年もこの季節が来ました！ 「デニーズフレッシュマンゴーのデザート」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、4月15日(火)より完熟マンゴーとマンゴーデザートの販売を開始します。
(フィリピン産 カラバオ種)は、産地で熟度管理し空輸することで、食べ頃の美味しいマンゴーをご提供できることが、デニーズで販売するマンゴーの人気1つです。今年人気マンゴーサンデーや完熟マンゴーに加え新デザートに驚きの“魔法のタルト”や南国気分を味わって頂けるデザートメニューなどもご用意致します。



** フレッシュマンゴーの魔法のタルト 580円 **

今年のイチオシ！マンゴーのデザート。デニーズでマンゴータルトのミラクルを体験してください。皆さんがよく知っているタルトをデニーズ風にアレンジ!!! アイスの上にタルト生地をかけて...え?かける?? 1分後のデニーズマジックの完成です



** 焼きバナナとココナッツのマンゴーソースがけ 380円 **

一度は聞いたことがある焼きバナナ、でも未体験の方が多いのでは? 砂糖をかけてオープンでまるごと焼いたバナナは甘味が凝縮。バナナ?と言う味、食感に! もちろんソースはフレッシュマンゴーで作ったソースです。ココナッツアイスとともに南国に行った気分が味わえるデザートです。

** 選べるフレンチブリオ 400円 **

春登場以来、大人気! 今はデニーズの看板デザートになりました。卵とクリームがたっぷり入ったブリオッシュのフレンチトーストに、お好きなアイス&ソルベとパリエーション豊かなソースを組み合わせたデザートが、今大好評のデニーズの「選べるフレンチブリオ」です。
選べるアイス&ソルベに、マンゴーソルベとココナッツアイス、そして、ソースにはマンゴーソースが加わり、新しい5つのアイス&ソルベと5つのソースになります。



** マンゴーのザ・スペシャルサンデー2008 680円 **

マンゴー2008ではフレッシュマンゴーに加え、マンゴーソルベ、バニラアイス、ミルクプリンと、ボリューム満点です。背の高い盛り付けに驚かないでください。



** 完熟フィリピンマンゴー 480円 **

4~5月が旬のフィリピン産のカラバオ種のマンゴーです。

この他、“自家製 マンゴーのミルフィーユガレット” “ブルボンバニラのカスタードブリュレ” “マンゴーミルクプリンパルフェ” 等、フレッシュマンゴーを使ったデザートをご用意致します。

メニューにより取り扱いがない時間、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。