

2008/07/03



7月17日スタート 新メニューご紹介

<ごちそうプレート>と<桃>で、この夏を楽しく！美味しく！

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステム 東京都千代田区二番町8-8)では、7月17日(木)より、夏の新メニュー(第2弾)として、<ごちそうプレート>と夏本番！<フレッシュフルーツ桃>のデザート販売致します。デニーズでは、この夏も、より美味しく！より楽しく！をご提供して参ります。

<ひと皿で食べる美味しさ！Denny's ごちそうプレート>

大人になっても、お子さまランチは魅力的で、食べてみたい1皿では？デニーズの<ごちそうプレート>は、そんな気持ちを叶えます。多くのご要望にお応えて... “おとなのお子さまランチ”をイメージした<D'sプレート>は、デニーズの人気メニューを盛り合わせたプレート。デニーズ自慢の柔らかいサーロインステーキのプレート<サーロインごはんプレート んにく醤油>もご用意！しています。



D'sプレート デミグラスハンバーグ 1280円



サーロインごはんプレート んにく醤油 1380円



D'sプレート ガーリックマトハンバーグ 1280円

<桃のデザート>

フレッシュの“桃”は非常にデリケートな食材で取り扱いが難しいフルーツですが、デニーズでは食べ頃の美味しい桃をお客様にお召し上がりいただくため、収穫状況に合わせ産地をリレーさせた“桃”を使用します。数々の“桃”のデザートをお楽しみください。



桃のデザートサブリ 480円



桃のザ・サンデー 680円



自家製 桃のミルフィーユガレット 630円



ブルボンバニラの  
カスタードブリュレ 500円

～デニーズの新しい提案、99kcal ヘルシーなデザート～  
ヨーグルトテイストの桃のデザートは、おいしいだけでなく、からだに嬉しいお肌に嬉しいヘルシーデザート、その訳は...  
ポイント1 桃のジュレはお肌がよるごぶヒアルロン酸入り。  
ポイント2 味わいにコクを出すアボカドオイルは、コレステロールゼロ！  
ポイント3 甘酸っぱいソースは、ラズベリーとぶどうの果実酢入り。  
ポイント4 ヨーグルトは砂糖ゼロ！脂肪ゼロ！  
アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物使用

デニーズの栄養成分計算方法は五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、計算しています。すべてのメニューの栄養成分(カロリー、塩分、脂質、食物繊維)は、原材料及び調理に関わる標準値として表示しておりますが、食材・調理状況より誤差が生じる場合があります。こちらでは代表的な新メニューをご紹介します。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。