



8月21日スタート 初秋からのメニューご紹介

季節を早どり...「牡蠣」「サーモン」のメニューをご用意いたします。

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、8月21日(木)より、ひと足早い秋のメニュー ~ 初秋を味わう ~ をテーマに メインに“牡蠣”“サーモン”の海の幸をご用意致します。是非、ご賞味ください。

デニーズでは今年春先より、より「お得感」「お値頃感」を感じて頂けるメニューを取り揃えており、8月21日初秋からのメニューでも引き続き、「お得感」「お値頃感」をお届け出来るメニューを販売して参ります。

【カキフライ】

ミルクィでジューシー、良質な韓国紫蘭湾産の牡蠣をサクサクとした衣とともに味わって頂ける【カキフライ】。

生の牡蠣も美味しいですが、衣と牡蠣の食感の違いを楽しんで頂けます。

レモンを搾り、タルタルソースで召し上がる方が多いですが、ソースで召し上がれる方、醤油派の方もいらっしゃいます。ご自分の一番お好きな召し上がり方でどうぞ！

今年は大変リーズナブル。5粒のカキフライを盛り付け580円にてご提供いたします。(ライスorパン付きで680円)



【カキフライ 580円】



【サーモンステーキ 780円】

【サーモンステーキ】

ボリューム感がいっぱいの【サーモン】のメニューが登場します。チリのフィヨルドで育ち、身のしまった銀鮭を、筒切りにしてのご提供。ご注文を頂いてから、オープンでバターと一緒に焼きあげますので、焼きあがったサーモンはバターが活かされた風味の仕上がり。

お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。

肉料理から、たまに魚料理に...と思う方にも、ご満足いただけるよう、厚身にカットされていますので、素材の美味しさが、より活かされる料理に仕上がっています。

(ライスorパン付きで880円)

【初秋 サーモン御膳】

山海の幸、味わいそのまま秋づくし...

脂の乗ったサーモンは、こんがりバターで焼きあげます。

なす、小松菜、そして大根おろしが付け合せとして皿に盛られますので、サーモンと一緒に召し上りください。

小皿には、海の旨みたっぷりの牡蠣フライ。サーモンと牡蠣で海の幸を満喫頂けます。

そして、初秋をもう1つ感じられる中国雲南省、四川省のアカ松の下で自生した「松茸」と「あきたこまち」で味わう「松茸ごはん」の山の幸。海と山の幸を盛り込んだ御膳を是非、ご賞味ください。

今年、お値頃感を十分、感じていただけるよう、松茸ごはんの御膳で1280円のご提供いたします。



【初秋 サーモン御膳 1280円】

表示のメニュー価格は消費税込みの価格でございます。

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。