

ご連絡

～ 12月11日スタート デニーズ冬のニューメニュー & 円高還元フェア第2弾のご案内 ～
「この季節だから」の美味しさをデニーズからお届けいたします！

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、12月11日(木)より、冬を迎えるこの時期から、皆さまにより一層楽しんで頂ける「冬の新メニュー」を販売いたします。11月27日よりスタートした、円高還元フェアも、12月11日より第2弾がスタート。デニーズは、旬を味わえるメニューを美味しく！そして、リーズナブルに！お届けして参ります。



【ロッシェニ風 フォワグラとビーフサーロイン トリュフソース】 円高還元フェアメニュー 1,380円(税込)

ニュージーランド産の「ビーフサーロイン」、ハンガリー産ガチョウの「フォアグラ」をソテーし、デミグラスとフォンドボーのベースに「トリュフ」と「赤ワイン」を加えた贅沢な「トリュフのソース」(ペリゴールソース)で、香り高く仕上げた1品です。2008ver.はマッシュポテトに店内で焼き上げるチーズガレットで華やかさを演出。トリュフソースはメインだけでなく、マッシュポテトやパンにつけて、お楽しみください。
 * プラス200円にてとうもろこしのポタージュスープ、ライスまたはパン付きます。
 <デニーズこの時季一番の人気メニューが円高還元特別フェアメニューに！>

【すき焼き風チーズハンバーグ&ごはん】

980円(税込)

「鍋」で思い浮かべるのは？のアンケートでBest5に入るのが「すき焼き」。旬でいろいろ顔を持つデニーズのハンバーグ、今年の冬は、すき焼き風の「和」の演出で仕立てます。しめじ、春菊、長ネギ、白菜の野菜もたっぷり。春雨や有機豆腐が入った鍋に、温泉卵も入れました。そしてメインは、鮮度にこだわり低温チルドで配送、注文ごとにグリルするハンバーグ、その上にチーズをのせて焼き上げ仕上げました。デニーズらしさがいっぱい1品。この冬、あつあつ鍋仕立てで、ごはんを一層美味しくお召し上がりください。



【本ずわい蟹といくらのスパゲティ】 980円(税込)

お皿の真ん中に、本ずわい蟹の爪をあしらったスパゲティ。北米産本ずわい蟹のほぐし身がたっぷり入るソースは、玉ねぎの甘み、トマトの酸味、白ワインのバランスがほど良いクリーミーなデニーズ特製のトマトソース。このソースが、しっかりスパゲティに絡みます。ソースにとけこむ本ずわい蟹の豊かな風味と、北海道産「いくら」のデコレーションの「ちょっと贅沢なスパゲティ」を存分にお楽しみください。



【本ずわい蟹のクリーミードリア】 880円(税込)

寒い冬には、アツアツのドリアがぴったり、本ずわい蟹の身をたっぷり使ったクリーミードリアの登場です。焼き上げた蟹の爪の香ばしさと、ほぐし身の組み合わせは、蟹の美味しさをより高めます。そして、春、秋、冬とそれぞれを演出するデニーズのドリアですが、人気のヒミツはドリアソース。この冬は、「クリーミー」なのに「あっさり」でも「コク」があるデニーズオリジナルホワイトソースと北米産本ずわい蟹のほぐし身が入ったトマト風味のソースのWソースが味に深みを出します。



【鍋焼きうどんと紅鮭いくらごはん】 1,350円(税込)



海老天ぶら、焼きもち、たまご、椎茸、長ねぎ、小松菜！今年も具だくさんでお届けするデニーズの鍋焼きうどんは、厳選した鰹節を使った風味豊かなだしと、本醸造醤油を合わせた本格的なうどんつゆで、具材とうどんを煮込んで味を染み込ませていきます。

具材の中でも存在感のある焼きもちも、新潟産「越後仙見米」100%で作った、きめ細かくコシの強い、杵でついたおいしいお餅「こがねもち」です。紅鮭いくらごはんは、ロシア産の「天然鮭」と北海道産の白鮭(秋鮭)の「いくら」の華やかな彩りのごはんになります。

質、量からも、お値ごろ感ある1品です。

【ザ・ベジタブル！～冬ver.～】 480円(税込)

季節感あふれるカリフラワー、かぼちゃ、白菜、ブロッコリー、しめじ、じゃがいも、大根、にんじん、レッドキドニー、ひよこ豆、青えんどう豆、そしてクレソン。全部で12種類の野菜がたっぷり食べられる、クリーム仕立ての「ザ・ベジタブル！」。ベーコンを加わえることで、味に深みを持たせます。朝食にもオススメの1品です。



【紅鮭雑炊】 480円(税込)

低カロリーメニューに新しい顔が加わります。季節の紅鮭のほぐし身をたっぷり使った雑炊。だしには、「塩だし」を使い、上品な仕立てにしました。271キロカロリーと、とてもカロリーを抑えた1品ですので、夜食としてもお召し上がりいただけるメニューです。



【第2弾】 2008年12月11日～12月25日

第2弾では、人気のステーキメニューから【ひとくちロースステーキ】を1090円から990円へ値下げ。【ロッシーニ風 フォウグラとビーフサーロイン トリュフソース】を特別メニューとして、事前にご案内しておりました価格(1480円)から見直し、1380円にて販売。【味わい葡萄牛のハッシュドビーフ ライスプレート】を第1弾から引き続き1180円にて販売。計3品を <<円高還元フェアメニュー>> とさせていただきます。



【ひとくちロースステーキ】

~~1090円(税込)~~ (12月10日まで) 990円(税込)



【ロッシーニ風 フォウグラとビーフサーロイン トリュフソース】
円高還元フェア特別メニュー 1,380円(税込)



【味わい葡萄牛のハッシュドビーフ ライスプレート】
~~1280円(税込)~~ (11月26日まで) 1180円(税込)
円高還元フェア第1弾 11/27より継続

12月11日からは、フランスに変わり
青森県黒石産の美味しい「ふじ林檎」が登場



【ふじ林檎のキャラメルアップルパイ】 480円(税込)

個々のお店でキャラメル煮した「ふじ林檎」に、クリームパティシエールとキャラメルソースと合せたりんごパイ。
バニラアイスと林檎の上にパイを飾り、ちょっと目を惹く、立体的なキャラメルアップルパイに仕立てました。ラム酒に漬け込み、芳香な風味に仕上げたカリフォルニア産レーズンをトッピング、ピターなキャラメルアイスとともに大人のデザートを作り出します。パイを細かく砕いて、林檎、アイスと一緒に召し上がってください。

【青森県産ふじ林檎の ミルクプリンサンデー】 580円(税込)

フレッシュな林檎とキャラメル煮の林檎のコラボレーションが味わえる、デニース人気のサンデー。ミルクプリンの甘さとカシスソルベとヨーグルトの酸味がほどよい仕上がりに。2つの林檎だけでなく、ナタ・デ・ココとミルクプリンの食感の違いも楽しいデザートです。



【ふじ林檎のスイーツサブリ】 450円(税込)

デニース低カロリーデザート、「スイーツサブリ」。デザートはカロリーが気になる…という方の為に、林檎のジュレには、お肌がよるこぶヒアルロン酸&コラーゲン、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！ラズベリーとぶどうの2つの果実酢をブレンドしたフルーツソースに、砂糖を使わない脂肪ゼロのプレーンのヨーグルトの組み合わせ。デザートなのに94キロカロリー！です。



【自家製 ふじ林檎のミルフィーユガレット】 580円(税込)

素朴な味わい、砂糖とバターシンプルなガレット生地に、お店ですこ〜し食感が残る程度に甘く煮仕立てた「ふじ林檎」とサクサクのパイをトッピングし、キャラメルソースで仕上げたデザート。
ご注文をいただいてからガレットを焼くので、トッピングのバニラアイスとの温度差も楽しんでいただけます。シェアして召し上がっていただける大きなガレットです。

このほか、デザートには、林檎・りんごのミニパルフェ 390円(税込)、かぼちゃのミルクプリンミニパルフェ 390円(税込)、飲む果実「青森産ふじ林檎フレッシュ」、ホットドリンクには「ホットチョコレート〜ガーナ産チョコレート使用〜」等がメニューに並びます。又、販売開始からご好評いただいております「選べるフレンチブリオ」は、よりフレンチトーストを美味しく味わっていただけるデザートへと見直し、「選べるフレンチシュクレ」として登場します。



こちらにご紹介のメニューの中で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。