

ご連絡

～ 6月11日スタート デニーズ 夏メニューのご案内～
GENKI! 元気! デニーズ 2009年 “夏” のメニューをお届けします!

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、
 2009年6月11日(木)より、～2009年 “夏” のメニュー～を販売いたします。

この夏、**デニーズのテーマ**は... **【おいしい! たのしい! 笑顔のテーブル】**
 <旬の素材を活かした調理> <食のバランスへの目線で仕立てたメニュー>、そして
 <デニーズだからこそ! デニーズならではの!> のメニューをテーブルに揃えます。

こちらにてご紹介するメニューは、夏メニューの一部となります。

【夏の! 鉄板焼きビビンバーグ&ごはん】 980円(税込)

ジューシーに焼き上げた170gのハンバーグに、本場韓国の“コチュジャン”と唐辛子を使ったピリ辛のタレをしっかりとかけ、更に熱い鉄板皿に盛り付けた1品。鉄板皿の上で石焼風の焦げと香りを生み出します。
 ハンバーグを崩す ハンバーグ、キムチ、ゼンマイナムル、もやし、青菜に、半熟卵とタレを絡ませながら混ぜ合わせる “あきたこまち”のごはんにのせる 食べる... これが「夏の! 鉄板焼きビビンバーグ&ごはん」オススメの召し上がり方です。

ピリっとした旨辛さが、ごはんをすすませるハンバーグです。

～Point!～

デニーズの170gハンバーグは、チルドでお店に納品されるので、焼き上げたハンバーグに箸を入れると、肉汁がたっぷり出てきます。
 肉汁も考えて、作り上げた**デニーズオリジナルのハンバーグのタレ**ですので、ハンバーグが熱々のうちに崩し、十分にタレと絡ませてお召し上がりください。



【牛焼肉とキムチのビビン麺】 880円(税込)

デニーズオススメの夏の麺「牛焼肉とキムチのビビン麺」は、牛肉と野菜のナムルがたっぷりとのった冷たい麺です。

ソテーした牛肉に、人参、キュウリ、ネギ、ゼンマイナムル等々...山高く盛られた色とりどりの具材とコシのある冷たい麺に、デニーズオリジナルのコチュジャン&中華スープを絡ませます。

甘味の中に、キムチのほのかな辛味だけでなく、酸味も入り込んだ、食欲をそそる1皿は、見た目でも、もちろん食べてもボリュームあるメニューです。

～Point!～

140gの野菜が召し上がれます。麺類でもしっかり野菜を食べられる、気付けば野菜をしっかりと食べていた... 食のバランスを考えた、**デニーズだからこそ!**のアイデア麺です。

【サーロインステーキ 夏野菜添え ハバネロソース】 1,280円(税込)

* 神奈川県内の店舗は6/24(水)まで、その他の店舗は7/1までの期間限定メニューです。

ジューシーなサーロインステーキの横には、ヘタ付き、まるのまま店に入る赤・黄色のパプリカ、茄子、ズッキーニをカットし、さっと素揚げした夏の野菜とフレッシュなトマトが並びます。

デニーズならではの!仕立て方で添えるたっぷりの彩り野菜とともに召し上がっていただく “夏のサーロインステーキ” は、香りが立ち、ちょっと刺激的なテイストのハバネロソースで提供いたします。

(お好みで、「ハバネロソース」は、「にんにく醤油」に替えさせていただきます)

*デニーズのサーロインステーキは、オーストラリア産、ニュージーランド産の牛肉です。

～Point!～

『ハバネロ』は、南米が原産とされ、世界中で最も有名な激辛トウガラシです。この“ハバネロ”を使い、デニーズ秘伝の調合で辛さの中に独特のフルーティな香りを残したオリジナルのハバネロソースを作りました。



【 彩り夏野菜カレー 】 730円(税込)



赤・黄色のパプリカ、ズッキーニ、茄子...の夏を飾る野菜たちと3種の豆をカレーソースで野菜を活かせるよう煮込みました。特製のカレー粉でスパイシーな香りを効かせ仕上げたカレーソースに、野菜の旨味をたっぷり含んだ、広がりある味わいを楽しんでいただけます。 * 中辛

【 若鶏のチキンカツカレー 】 780円(税込)



ご注文ごとに揚げる若鶏のむね肉を使ったチキンカツと、秘伝(?)のひと味を加えたカレーソースの組み合わせ。"ガーリックマヨ"のアクセントがカレーにコクをあたえます。シンプルですが、ボリュームだけでなく、奥深い味をお楽しみいただけます。 * 中辛

~ デニーズからの提案 オススメ! お楽しみカレーセット(ドリンク+カレーのトッピング付)は、**プラス180円** ~

デニーズでは、このカレーメニュー2品に、カレーでは初めてとなる**"トッピングメニュー"**を用意します。トッピングのメニューは、「チーズ」、「温泉卵」、「キムチ」、「コーン」の4品。この中から1品をお選びください。ドリンクとトッピング1品でプラス180円のリーズナブルなセット。自分でアレンジができる、楽しい「カレーセット」です。
* トッピングされるチーズは別添えではなく、カレーにとろりとしたチーズをのせてお届け致します。

【 チキンジャンバラヤ ハバネロソース 】 880円(税込)



ソーセージ、チキン、ピーマン、パプリカなどの具材にスパイシーなデニーズオリジナルソースで味を調え、カリフォルニア産のお米「カルローズ米」を使ったジャンバラヤ。軽~い食感ですが、大きめに切ったチキンの唐揚げをのせて、ボリューム満点です。この夏も引き続き、激辛ハバネロソースで仕上げるジャンバラヤをお楽しみください。
* スタンダードソース780円も販売致します。

【 温泉卵のカルボナーラ 】 780円(税込)



ベーコンを生かした仕立てのカルボナーラ。クリーミーさの中に、ブラックペッパー(胡椒)の香りとチーズの効いたスパゲティです。温泉卵をくずし、ソースとからめていただくことで、味により深みが出ます。クリーミーながらも、最後まで飽きがないよう、軽めの仕立てがデニーズならではのスパゲティです。

【 ビシソワーズスープ 】
280円(税込)



北海道産の「男爵芋」と「きたあかり」の2種類のジャガイモと生クリーム、牛乳をたっぷり使ったコクのある冷製スープ。しっかりとジャガイモの存在感を感じながらも、喉ごしがなめらかです。メインのステーキやハンバーグなどの前に適しています。

【 パンチェッタと3種のお豆のサラダ 】
150円(税込)



「パンチェッタ」とは、イタリア語で「塩漬けた豚肉」のこと。味のポイントとなる生ベーコンは、旨味を凝縮させるよう、香ばしく調理しています。ガルバンゾ、レッドキドニー、マロファットピースの3種の豆に、レタス、トレビス、オニオンなどの新鮮な野菜もしっかり入って、このお得なお値段です。

【 ザ・ベジタブル! ~夏ver.~ 】
480円(税込)



ヘルシーな主菜、いろいろな野菜のおいさを1皿で堪能できる、おかずスープ。色鮮やかな季節の野菜をコンソメベースのスープで軽く煮込んでいます。ズッキーニ、茄子、パプリカ、じゃがいも、人参、大根、ヤングコーン...いろいろな野菜をしっかり食べられる体にやさしい一品です。

**** デザート ****



【氷 黒みつ宇治金時】380円(税込) / 【氷 いちごミルク】300円(税込)
 【氷 シークワサー ~沖縄県産シークワサー使用~】300円(税込)

今年の夏、デニースの氷はトリオになります！

【氷 黒みつ宇治金時】

京都産宇治の一番手摘み茶葉を厳選、葉肉だけを石臼引きにした抹茶をたくさん使って出来上がるアイス、北海道産のあずきをふっくらと炊きあげ、もちもちとした食感の白玉と一緒にトッピング。たっぷり沖縄県産特選黒みつを氷にかけた、**デニースならでは！**の「黒みつ宇治金時」です。

【氷 いちごミルク】

氷の定番であるいちごのかき氷「いちごミルク」は、いちごの果肉をふんだんに使用し、いちごの風味を生かしたナチュラルな味の特製シロップの上にバニラアイス、練乳で仕上げます。

【氷 シークワサー ~沖縄県産シークワサー使用~】

すっきりした柑橘類「シークワサー」が仲間入り！キウイソルベをトッピングし、さわやかなテイストに仕立てました。ちょっとさめの料理の後に、おススメです。

【自家製 アメリカンダークチェリーのガレット】 580円(税込)

ご注文を頂いてからクレープのように丸く焼き上げるデニースのガレット。プレートに広がる風味とソフトな食感が楽しいガレットに、アメリカンダークチェリーを組み合せました。

トッピングには、山梨県産「大石早生(オイシワセ)」を使った、女性好みの甘酸っぱいテイストのプラムソルベと、甘さ控えめチョコレートアイス、そして、ホイップクリームだけでなく、天然のブルボンバニラの香り高いカスタードクリームのWクリーム！とってもリッチなデザートです。

~Point!~

デニースのこの時季、提供する旬のフルーツは、「アメリカンダークチェリー」です。一番の美味しさをお届けする為に、カリフォルニアから始まり、ワシントン産と産地リレーをさせた航空便で輸入します。



【季節の果実の彩りサンデー】 580円(税込)

アメリカンダークチェリーを主役に、ちょっとビターなチョコプリンにプラムソルベ、ホイップクリーム、バナナ、オレンジなどで飾った果実の彩りサンデー。

アメリカンダークチェリーとチョコレートテイストのコラボレーション、チェリーの甘酸っぱさと、チョコプリン、チョコアイスとの絶妙なバランスは、**デニースだからこそ!** ヨーグルト、ナタデココ、ココアコーン、果実の入ったベリーソースetc...いろいろな味と食感が楽しめる、リッチなサンデーです。

【アメリカンダークチェリーのミルクプリンミニパルフェ】

390円(税込)

アメリカンダークチェリーとミルクプリンを合せた食後にぴったりのミニデザートです。山梨産「大石早生(オイシワセ)」プラムソルベとアメリカンダークチェリーの2つの異なる甘酸っぱさ、そして濃厚なミルクプリンの組み合わせをお楽しみください。



【アメリカンダークチェリーのベジフルスイーツ】



【ブルボンバニラのカスタードブリュレ】



【選べるフレンチシュクレ】
*プラムソルベ & プルベリーソース



【飲む!アメリカンダークチェリーフレッシュ】

「アメリカンダークチェリーのベジフルスイーツ」(450円税込)、「ブルボンバニラのカスタードブリュレ」(480円税込)「選べるフレンチシュクレ」(380円税込)、「飲む果実 飲む!アメリカンダークチェリーフレッシュ」(450円税込)もございます。是非、季節のフルーツ「アメリカンダークチェリー」をデニースでお楽しみください。

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。