

～ 10月26日より 秋新メニュー第2弾 ～

深まる秋の食卓に...

デニース Hot Hot! メニュー & 美味しいデザート

デニース (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、2010年10月26日(火)より、「ホット!」なメニューと「ティータイムのひとつとき!」新デザート を販売致します。

Hot Hot メニュー

【和風ビーフシチュー】 ごはん付き 1,080円(税込)

あつあつのメニューが欲しくなるこの時期、デニースでは「ビーフシチュー」をご用意します。アメリカ産の大きくカットしたビーフをスプーンで切れるほど柔らかく煮込んだシチュー。そして器と一緒に彩る野菜は、人参、かぼちゃ、ポテト、ほうれん草など... 野菜もしっかり召し上がって頂けます。今年のシチューは、赤ワインのkokに加え、「醤油」を加えて仕立てたので「ごはん」にとっても合います。ぐつぐつ煮込んだ「和風ビーフシチュー」はデニースならではの1品です。



【海老とアボカドのペンネマカロニグラタン】 750円(税込)

皆様からのご要望にお応えして「グラタン」が登場します。ペンの先のように斜めに尖った太めのマカロニ「ペンネ」を使い、ホワイトソースとチキンブイヨン、そしてまろやかなチーズでやさしい味に仕上げています。ペンネとコンビを組むのが「海老」と、海老と相性の良い「アボカド」。フレッシュで召し上がることが多いアボカドの「ホット」な味もお楽しみ下さい。トッピングするトマトの酸味とガーリックマヨソースが味のアクセントとともに、料理の顔も演出する「海老とアボカドのペンネマカロニグラタン」です。



この他、この季節から冬に向かって温まる「うどん」の定番【鍋焼きうどん】880円(税込)、そして、群馬県内店舗限定にて、煮ぼうとうとも呼ばれる【おっきりこみ】780円(税込) を販売致します。

秋のティータイムにはケーキを

【チーズフレミルフィーユ】 480円(税込)



【濃厚! ガトーショコラ】 480円(税込)



この秋に2種類のケーキがデザートに加わります。焼きチーズケーキとは対照的なフワッと軽いチーズケーキに、パイを散らした「チーズフレミルフィーユ」は、「キャラメルソース」と「ブルーベリーソース」の2タイプをご用意します。もう1品は、チョコレートの本場、ベルギー産のチョコレートを使用したチョコケーキ「濃厚! ガトーショコラ」。濃厚なチョコレートケーキの間に忍ばせたアプリコットジャムの酸味、添えるオレンジがステキなコラボレーションを生み出します。

アリオ八尾、佐野プレミアムアウトレット、デニース'セレクション南越谷、その他一部店舗ではご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。