

9月6日(火)より デニーズ<秋のメニュー>がスタート!

実りの季節「秋」を味噌、柚子胡椒、塩麴...などで演出! Denny'sならではの美味しさが食卓に並びます。

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フ・ドシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、2011年<秋のメニュー第1弾>を2011年9月6日(火)より販売致します。ポルチーニに松茸、根菜類にかぼちゃ...、デザートには巨峰、紫芋...実りの秋の恵みをデニーズならではの!の仕立て、美味しさでお届け致します。



とろ〜り温泉卵とアボカドの甘からみそハンバーグ

赤系味噌と味醂などで作り上げたデニーズオリジナルの特製ダレを黄金の比率で合わせた合挽きハンバーグ(170g)、アボカド、さつまいも、しめじ、なすと組み合わせました。温泉卵を絡ませ、まるやかな味わいをお楽しみ下さい。 価格: 880 円

四元豚シルキーポークハンバーグ 九条葱と柚子胡椒のみぞれ鍋仕立て

デニーズ第3のハンバーグは四元豚シルキーポーク。九条葱を使い、柚子胡椒を活かしたダシで鍋仕立てにしました。たっぷり野菜も入った温かハンバーグは美味しさだけでなく、496kcalも魅力! 別添えの柚子胡椒と大根おろしはお好みでお使い下さい。 価格: 930 円



きのこの煮込みハンバーグ~ポルチーニの香り

芳醇な香り、贅沢な味わいを存分に感じて頂ける煮込み風のハンバーグです。フンドボーなどで仕上げたソースに、松茸と並ぶ香り豊かなきのこ"ポルチーニ"を加えました。是非、石窯ブル(パン)とご一緒にソースも最後までお楽しみ下さい。

価格: 880 円



松茸の和風クリームスパゲティ

香り豊かな松茸、味深いしめじ...2つのきのこが競演です。白醤油を加えたかつおだしと、パルミジャーノレッジャーノチーズのkokがポイントの和系のクリームソースで仕上げる、松茸、しめじを活かした上質なスパゲティをお召し上がり下さい。

価格: 850 円



松茸と海老の和風あんかけドリア

松茸に海老が入った18穀ごはん、とろけるチーズ、まるやかなホワイトソースに、デニーズオリジナルの和テイストのソースを加えます。焼き上げたドリアの仕上げには、和風のあんをかけみつ葉を、添えた"すだち"を搾って頂ければ、まさにデニーズならではの!の一品に。 価格: 830 円





秋の味覚のオープン焼き～柚子胡椒の香り

エリンギ、しめじ、アンデスポテト、さつまいも、かぼちゃ、...秋の味覚が満載のサラダは、エキストラバージンオリーブオイルを使い、オープンで焼き上げます。柚子胡椒のドレッシングでお皿の中の秋をお楽しみ下さい。 価格：450円

バインミー 海老アボカドサンド

米粉の入ったフランスパン。サクサクとした外側とシットリした内側の仕上がりのバインミーは、ベトナムでとても良く食べられているファストフードです。エビとアボカド、大根と人参のなます、トマト、レタスをサンドした新しいパンメニューをお試し下さい。 価格：680円



彩り14品目のサラダ

レタス・キャベツ・赤キャベツ・人参・大根・水菜・バジル・トマト・アボカド・アスパラ・ブロッコリー・さつまいも・コーン・フライドオニオン、全14品を盛り付けた豪華なサラダ。価格：380円
*料理とセットでご注文頂くと380円 300円でお召し上がり頂けます。

四元豚ロース肉の塩麹焼きと選べる小鉢ご膳

塩麹(しおこうじ)とは、塩・麹・水を混ぜ合わせて作った発酵調味料です。麹は味噌や醤油の原料でもあり、古くから日本人に親しまれています。麹に含まれる酵素の働きによって、四元豚ロース肉の旨みを引き出したご膳はデニースならではの一品です。 価格：1080円



サーモンのちゃんちゃん焼きと選べる小鉢ご膳

北海道の魚料理で有名な「ちゃんちゃん焼き」をご飯に良く合うように、デニース流にアレンジして仕立てました。隠し味にごま油を加え、ご飯が進む味に、たっぷり野菜も召し上がり頂けます。 価格：980円 *サーモンはチリ産です。

牡蠣フライと選べる小鉢ご膳

薄い衣に、ジューシーな牡蠣が包まれています。あつあつの揚げたてをタルタルソースでお召し上がり下さい。豆腐サラダ、ミニツナサラダ、わかめとカリカリ梅のサラダ、なすのみぞれ和え、牡蠣フライからお好みで小鉢をお選び頂きます。牡蠣フライ小鉢を選べば全部で7粒のカキフライ! 価格：930円



この他、豚肉、筍、椎茸を風味豊かな甜麺醬で和え、高温で炒め揚げた肉味噌と豚骨、鶏骨を丁寧に炊き出したスープに、たっぷりの練り胡麻とピーナツペーストを加えた濃厚スープの組み合わせで人気の「担々麺」(価格780円)が復活! します。

また、夏登場したアボカドハンバーグを170gの合挽きハンバーグでご用意する「アボカドチーズハンバーグ」(価格880円)や、軽い酸味が活きたトマトソースが人気の「モツアレチーズと茄子のトマトスパゲティ」(価格780円)、柔らかく煮込まれた牛肉がごろりとした大人の本格派カレー「欧風 ビーフカレー」(価格950円)、メインディッシュの前の1品として... 「ソパ・デ・アホー~にんにくと卵のスペイン風スープ」(価格400円)や「アボカドのグラタン」(価格280円)等も販売致します。

食事のあと、そしてブレイクタイムに...



紫芋のもっちりロール巻き (南九州産紫芋使用)

カリッと焼き上げたロール巻き、実は、お餅を使って柔らかく仕上げ、食感はまさに"もっちり"。ロールに巻き込むのは紫芋のペースト。この紫色は、紫芋から作られる自然の色なんです。添える"かぼちゃ"と"さつまいも"で作る「鹿の子」も魅力なデザートです。

価格：390円



巨峰のゼリー仕立て 濃厚ロマノフクリーム

まだ暑さが残る日にピッタリなデザート。鮮やかなぶどう色のゼリーに、すっきりした甘さのある信州巨峰、プラムソルベ、クリームをトッピングします。スプーンでゼリーをすくうとゼリーの下からマスカルポーネと生クリームを使った濃厚なロマノフクリームが顔を出す ステキなデザートです。価格：390円



信州巨峰のザ・サンデー

デニース人気の背高ノッポのサンデーは季節の信州巨峰、プラムソルベ、ぶどうゼリーに濃厚ミルクプリン、ナタデココ、ブルーベリーのソース... 甘いデザートの中にもスッキリした味が山盛りです。販売期間は約1ヶ月、今だからこそ召し上がって頂きたいサンデーです。

価格：630円



紫芋とかぼちゃのミニパルフェ (南九州産紫芋使用)

九州産の紫芋と北海道のかぼちゃのコラボレーション ミニパルフェ。ポリフェノールが豊かな紫芋を丁寧にペーストにして生まれた紫芋のあん、かぼちゃを甘く煮たものとかぼちゃのペーストを加えて作ったアイスが秋の彩りを演出しています。価格：390円

この他、ミニパルフェには「巨峰のミルクプリンミニパルフェ」(価格390円)もございます。

表記の価格は全て税込価格でございます。

栄養表示については、五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。アリオ八尾店、佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL.03 5655-6506 FAX.03-5655-6709