

2012/04/03

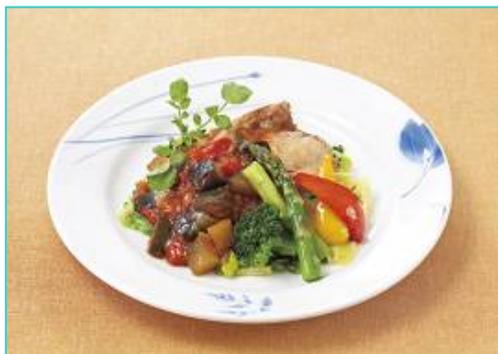
★ 4月10日より新メニュー登場！ デニーズからお届けします 春第2弾！ “チキン”“サラダ”そして…デザートは“フィリピンマンゴー”



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、今話題の“マテ茶”を配合した飼料で育てた＜マテ茶鶏＞の料理、健康食材としても注目されている“まこもだけ”や春野菜の“筍、グリーンアスパラ”などを使ったサラダを揃えました。
そしてデザートにはフィリピン産マンゴー（カラバオ種）が登場。完熟フレッシュマンゴーを使ったデザートから果実1個そのままを召し上がって頂く一皿まで全7種類を販売致します。

デニーズ初登場 <マテ茶鶏>

“マテ茶”は、ビタミンやミネラルの含有量が多く、「飲むサラダ」とも言われており、南米で多くの人から愛されています。この“マテ茶”、そして“とうもろこし”、“大豆”など100%植物性飼料で育てた＜マテ茶鶏＞は、甘味系のアミノ酸が多く、美味しい。そして、調理後もジューシーな食感が特徴の鶏肉です。（＊産地：ブラジル）



【緑黄色野菜とマテ茶鶏の野菜ソース】 850円
パプリカ、ズッキーニ、なす等々の野菜の食感をほど良く残したラタトゥイユ風ソースは、さっぱりとした美味しさ。柔らかなマテ茶鶏の旨みをさらに引き立てる、味わい深いメニュー。石窯パンやワインとの相性も良い一品です。



【マテ茶鶏のにんにく醤油ソース】 790円
コクのある旨みが特徴のマテ茶鶏のモモ肉を素揚げにして、肉本来の美味しさを引き出しました。にんにく醤油とマテ茶鶏の肉汁が溶けあったコクのあるソースは、ごはんにもぴったりです。

デニーズ <春のサラダ>



【まこもだけと季節野菜のオープン焼き】 480円
こんがり焼きあげた盛りだくさんの彩り野菜。春野菜の筍、グリーンアスパラのほか、まこもだけ等々…。それぞれの素材がもつ食感と美味しさをたっぷり味わえます。チーズソースを絡めれば、更に香ばしくまろやかな味を楽しみ頂けます。



【スモークサーモンとアボカドのタルタルサラダ】 450円
鮮やかなピンクの色合いが美しい、脂ののったスモークサーモン。なめらかな口あたりのアボカドに、濃厚なタルタルソースが加わり、とろけるような美味しさ。ブラックペッパーでピリッと味を引き締めた仕立てです。



【シャキシャキ長芋と豆腐のサラダ】 380円
爽やかな梅の風味と海苔の香り…さっぱり美味しい和風サラダ。シャキシャキの長芋、カリカリとした梅、なめらかな豆腐の口あたりと一皿でさまざまな食感を楽しめます。わさびの風味がちよっと大人っぽい味わいです。

航空便でお届け <ペリカンマンゴーの季節>

～ デニーズのマンゴーデザートが“おいしいわけ”は～
 4～5月に旬を迎えるフィリピン産マンゴー。デニーズでは鳥のくちばしに似た形から「ペリカンマンゴー」とも呼ばれている“カラバオ種”を用いたデザートをこの旬の時期に販売致します。
 期間中、もっとも美味しく、適したマンゴーを“産地リレー”で収穫し、熟度管理した食べ頃のマンゴーを航空便輸送しています。フレッシュだからこそ味わって頂ける、口の中でとろける食感、甘みと酸味の絶妙なコントラストを生み出すマンゴーを使った“デニーズならではの”デザートをご存分にお楽しみ下さい。



【マンゴーとパッションの
 手作りムース】 430円

ふわっと口の中でとろけるムースは店で手作り。完熟マンゴーの甘味と、パッションフルーツのほどよい酸味が、とびきりフレッシュな美味しさです。ムースの下のチョコブラウニーの濃厚な味とナッツの食感が絶妙なアクセントになっています。マンゴーソルベとともにお召し上がり下さい。



【完熟！フィリピンマンゴー】 450円

フィリピン産のカラバオ種は4～5月が旬。口あたりがなめらかで、すっきりとした甘味と酸味のバランスの良さが特徴です。デニーズで扱うフィリピンマンゴーは、栽培から出荷まで一貫した品質管理、完熟の少し手前のものをフィリピンから空輸。日本に到着したマンゴーは、各店舗で完熟を迎えるため、何時ご来店頂いても、最も美味しい状態でお楽しみ頂けます。



【ふれっしゅマンゴーロール】 390円

デニーズのマンゴーづくしのロールケーキは、ふわふわのホイップクリーム、フレッシュなマンゴーやマンゴー&パッションフルーツのクリーム、アクセントの莓ジャムを柔らかいスポンジで巻き上げます。爽やかなマンゴーの香りが広がる、可愛いデザートです。



【自家製 マンゴーのガレット
 ～ココナッツ風味～】 580円

お店で丁寧に焼き上げた、甘い香りがただよう自家製ガレット。フレッシュマンゴーをたっぷりのせて、鮮やかな色彩がひときわ目を引くリッチなデザートになりました。みずみずしい完熟マンゴーのとろけるような甘さとガレットの口当たり、ココナッツのアクセントが、美味しさを上げます。



【マンゴーフレッシュ】 400円

デニーズ自慢の完熟フィリピンマンゴーのおいしさを、そのままドリンクで味わって頂けます。フレッシュマンゴーをお店でミキシングする為、とっても新鮮で、濃厚な甘さと香りは格別です。



【フレッシュマンゴーの
 ザ・サンデー】 630円

デニーズで大人気の「ザ・サンデー」シリーズ。旬を迎えたマンゴーが登場です。高さのあるグラスに、マンゴーソース、マンゴーソルベ、ミルクプリン…あふれんばかりの彩り素材をたっぷり、更に、みずみずしい完熟マンゴーを贅沢にトッピングしたフルーティなデザートです。様々な食感や味わいをお楽しみ下さい。

*** デニーズからのプラスワン情報 ***

テレビや雑誌などで活躍中の料理研究家 寺田真二郎さん、そして、フードコーディネーター 石坂優子さんのお二人のコメントが、4月10日からのデニーズメニューブックに登場致します。

※ 表示価格はすべて税込み価格でございます。

※ こちらでご紹介するメニューを一部取り扱わない店舗、また、取扱いがない時間がございます。ご了承ください。

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