



あったか「鍋」「スープごはん」から、
デニーズ開店40周年記念「アニバーサリーサラダ」まで！

「冬の新メニュー」 2014年1月16日(木)
販売スタート

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 / www.dennys.jp）では、2013年12月3日（火）よりスタートした美健シリーズの鍋メニューや、蟹のドリア・パスタに続き、「冬の新メニュー」を2014年1月16日（木）より販売致します。

韓国風鍋の「スンドゥブチゲ」や聖護院かぶの「スープごはん」、「かつ煮」や「ぶりの粕漬け」などを取り揃えます。

また、デニーズ開店40周年を記念したサラダや、野菜のスープグラタン仕立てなどのサラダも登場致します。

【メニューご紹介】



スンドゥブチゲ 980円

「チゲ」とは、韓国鍋料理の総称。デニーズの「チゲ」は、ピリ辛スープに、オリーブポーク、豆腐、韓国かぼちゃ、わかめ、パプリカ、ぶなしめじなど具たくさんで食べ応えのある一品です。スープは、豆板醤や味噌などにあさりの旨みを加え、魚介の旨味豊かに仕上げました。お好みで、ごはんにはスープや具をかけて雑炊風にしてもお楽しみ頂けます。

【おすすめセット 300円】

ごはん(または五豆と五穀のミニごはん) + 選べる小鉢



聖護院かぶとごごろ野菜のスープごはん 840円

『聖護院かぶ』の甘みが溶けこんだスープに、五種豆（大豆、小豆、えんどう、レンズ豆、ガルバンゾー）と五穀（玄米、大麦、あわ、きび、ごま）を合わせたスープごはん。スープは、『聖護院かぶ』に牛乳と生クリームを加えて煮溶けるまで火を入れ、チキンの旨味をプラスし、シンプルに仕上げました。スープの繊細な味わいが、アンデスポテト、さつまいも、人参、ブロッコリーなど野菜・根菜の美味しさを引き立てます。



かつ煮膳 1,240円

デニーズが独自に開発した、オレイン酸を豊富に含む豚肉『オリーブポーク』。健康面で注目の高い“オリーブオイル”を混ぜた特別配合飼料を使用し、飼育しています。その『オリーブポーク』のとんかつを、卵でふんわりとした“かつ煮”が、和膳スタイルで登場。オリーブポークのとんかつは、噛みしめるごとに肉の甘みが口の中に広がって、かつお出汁のきいたタレや卵との相性も抜群。小鉢は3種類よりお好みでお選び頂けます。



ぶりの粕漬け膳～大吟醸酒粕使用 1,030円

“大吟醸酒”の酒粕に漬け込み焼き上げた「ぶり」のご膳。ぶりは三重県産を使用しています。船上で活〆、血抜きをしっかりと行った臭みのない切身を大吟醸酒の酒粕に漬け、2日間じっくり低温熟成させました。脂がのったぶり風味の良い酒粕はご飯に合い、口へ運ぶとほのかに甘みが広がります。小鉢は3種類よりお選び頂けます。



聖護院かぶと野菜のスープグラタン仕立て
740円

『聖護院かぶ』のミルク仕立てのスープと野菜を焼き上げグラタン風に仕立てた一皿。エリンギ、ぶなしめじ、ほうれん草、かぼちゃ、人参、パプリカなど10種類以上の野菜・根菜がお楽しみ頂けます。オーブンで焼き上げることで旨みが凝縮した野菜や根菜は、聖護院かぶのスープの優しい甘味と良く合います。



デニーズ アニバーサリーサラダ 490円

デニーズ開店40周年を記念して、創業時の仕立てをリメイクしたサラダ。ロースハム、トマト、チーズ、ゆで卵などの定番素材に、アボカドや蒸し鶏をトッピングし、アレンジしました。取り分けてもお楽しみ頂けるサイズです。ドレッシングは、「にんじんドレッシング」、「タマネギと生姜・黒酢のドレッシング」、「コブサラダドレッシング」の3種類からお選び頂けます。



しゃきしゃきごぼうとお豆の和サラダ 530円

甘辛く炒めたきんぴらごぼう、五種豆と五穀、きのこの塩麹マリネ、蒸し鶏、レタス、さつまいも、かぼちゃなどを合わせた和風な味わいのサラダ。きんぴらごぼうのしゃきしゃき感、五種豆と五穀のプチプチ感、さつまいものほくほく感に葉野菜のパリパリ感と、それぞれの食感を楽しんで頂ける一皿です。アクセントに白ごまを散らし、風味をプラスしています。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

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