



“ビーフ100%ハンバーグ” がさらに美味しく！

デニーズ【新】ビーフ100%ハンバーグ

2014年3月11日(火)販売開始

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、2014年3月11日(火)より、“粗挽き肉のダイナミックな食感”を追求した【新】ビーフ100%ハンバーグメニューを販売開始致します。

現在も人気のビーフ100%ハンバーグを、さらに進化させ、ハンバーグ自体の旨味とともに、“チーズ”と“ドライトマト”のソースを味わう春色の一皿「Wソース～チーズ&ドライマト」、ボリュームで重厚感のある仕立ての「Wソース～マッシュルーム&デミ」、定番の仕立てながら、選べるソースがご好評の「ビーフ100%ハンバーグ(デミグラスソース・おろしソース)」をご用意致します。

【新メニュー ご紹介】

粗挽き肉のダイナミックな食感 【新】ビーフ100%ハンバーグ

噛み締めるほどに肉の旨味が広がる【新】ビーフ100%ハンバーグ。使用する肉の部位、それぞれの特長を引き出せるよう、赤身肉を始めとする全体の比率・配合を改良しました。粗挽き肉のしっかりとした肉粒感と、口の中に溢れるジューシーさ、肉本来の美味しさを追求しました。



ビーフ100%ハンバーグ Wソース
～チーズ&ドライマト 1,190円

鮮やかな赤×白のソースに、緑の野菜を添えた華やかなコントラストを描く一皿。赤いソースは、リコピンを多く含む“ドライマト”を使用し、トマトの旨味や甘みが凝縮した、濃厚ながらも爽やかな仕立て。白いチーズソースは、なめらかでコクのある、マイルドな味わいです。ハンバーグから溢れる肉汁、ドライマトソース、チーズソースをハンバーグや野菜に絡めながらお召し上がりいただけます。アボカドにオクラ、スナップえんどう等、それぞれの野菜の食感の違いも楽しめます。



ビーフ100%ハンバーグ Wソース
～マッシュルーム&デミ 1,130円

香り高いニュージーランド産のホワイトマッシュルームを使用したソースと、コクのあるデミグラスソースを合わせた、まろやかで芳醇な2つのソースが肉の旨味を際立たせ、食べ進めるごとに味の変化が楽しめます。ほくほくとした食感のアンデスポテト、さつま芋にも、程よい塩気のベーコンをトッピングし、重厚でボリュームある一皿に仕立てました。



ビーフ100%ハンバーグ
デミグラスソース(上)・おろしソース(下) 980円

ビーフ100%ハンバーグの肉本来の旨味、粗挽き肉のダイナミックな食感をシンプルに！ストレートに！味わっていただけるよう仕立てた人気の定番ハンバーグです。ソースは、コクのある“デミグラスソース”、さっぱりとした“おろしソース”からお選びいただけます。

※表記の価格は全て税込価格です。

※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。

■■ 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 企画室 (広報)**

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

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709