

みんなで集うひとときに、バラエティ豊かなビーフメニューを！

デニーズ 新作ビーフメニュー

2014年8月7日(木)より全店で登場

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、ご家族やご親族、お友達と集う機会も増えるこの時期、デニーズで楽しく美味しい団らんのひとときをお過ごしいただけるよう、2014年8月7日(木)よりバラエティ豊かな新作ビーフメニューを全店にて販売致します。(一部、先行して販売を実施する店舗がございます。)

【新メニュー ご紹介】



ビーフシチューハンバーグ
1,099円 (税込1,186円)

じっくりと煮込んだとろけるようなビーフシチューと、ふっくらジューシーなハンバーグを組み合わせた贅沢な一皿。ハンバーグから溢れる肉汁と、なめらかでコクのあるシチューが重なりあって、より奥深い旨味を演出します。シチューの隠し味に醤油を加えることで、濃厚ながらもすっきりとした印象でごはんとの相性もぴったりです。



**ビーフ100%ハンバーグ 梅しそ仕立て
~すりおろし野菜のソース 1,080円 (税込1,166円)**

肉の重厚感を感じられるビーフ100%ハンバーグを、すっきりと爽やかな和風ソースで仕立てました。3種類の柑橘果汁(ゆず・すだち・レモン)をブレンドしたポン酢をベースに、かつおや昆布などの旨味と大根おろしをプラスしたソースは、複雑で清涼感あふれる味わい。トッピングのしそや梅ごまが食感と風味のアクセントになり、暑い日にもさっぱりとお召し上がりいただけます。



和風 牛ロースカットステーキ
1,080円 (税込1,166円)

湧き立つ音と香りに食欲をそそられるがっつり系スタミナメニューも新登場。低脂肪、高たんぱくとして注目されるニュージーランド産牧草牛のロース肉を食べやすく薄切りにカットしました。ほんのり胡麻が香る和風ソースと、ソテーして甘みを引き出した長ネギ、食感の良い青ネギも肉の旨味を際立たせます。

* 大盛り 和風 牛ロースカットステーキ 1,386円(税込1,496円)

オーストラリアの広大な牧場で大切に育まれた ブランド牛「大麦牛」が登場！



大麦牛のサーロインステーキ
1,886円 (税込2,036円)

「美味しさ」と「柔らかさ」を表現できる肉質を目指して、大麦を中心とする飼料で育てられたオーストラリア産大麦牛。赤身とサシのバランスが適度にとれた高級部位サーロイン(約170g)の旨味を、じっくりと味わっていただけるようシンプルに焼き上げました。ソースは「にんにく醤油」または「おろしソース」の2種類からお好みをお選びください。

※一部店舗では、メニューの仕立て・価格が異なります。また、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>