

2014年開催した5つのフェアより、最も人気の高かったメニューが勢ぞろい

BEST DISH 2014

2015年1月15日(木)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)では、2014年に開催した5つのフェアの中で、最も人気の高かった5つのメニューが一堂に会す【BEST DISH 2014】を2015年1月15日(木)より展開致します。

ファミリーレストランの親しみやすさの中にも本格的な味わいを再現したことで高いご支持をいただいた「トムヤムクンのフォー」や、専門店では2~3人前で提供されることの多い“パエリア”を食べやすいおひとり様サイズでご用意した「具だくさんの魚介パエリア」など、いずれもフェア終了後も復活のご要望を多くいただいた BEST DISH の競演です。

<<メニューご紹介>>

※いずれのメニューも、2014年フェア開催時と仕立てを変更しております。

2014.5~6 エスニックフェア第1位



トムヤムクンのフォー

878円(税込948円)

エスニック料理と聞いて多くの方が思い浮かべるほど、日本でも親しまれているタイ料理「トムヤムクン」にベトナムの米粉麺「フォー」を合わせ、デニーズ流にアレンジしました。特徴的なスープはチキンをベースとし、レモングラスやコブミカンの葉、タイの生姜などのハーブやスパイスを効かせ、タイの魚醤ナンプラーやチリ・イン・オイルなど、タイの調味料を重ねました。また、ミルクを加えることでコクとまろやかさをプラス。本格的な辛さと酸っぱさ、甘さが複雑に絡みあったクセになる味わいで、フェア期間中何度もリピートしてご注文いただくお客様もいらっしゃいました。



【ポイント食材 ~香辛料~】

レモングラス、コブミカンの葉、タイの生姜・カーなどの香辛料がスープの独特な香りと味わいを際立たせています。香辛料は香りだけではなく消化機能を高めたり、コブミカンの葉やカーはアンチエイジングに役立つ抗酸化作用がとても強いといわれています。

2014.9~10 地中海フェア第1位



具だくさんの魚介パエリア

998円(税込1,077円)

通常は大皿で提供されることが多いパエリアを、おひとり様でも気軽にお楽しみいただけることでもご支持をいただいたパエリア。えび、イカ、あさり、ほうぼうと、たっぷりの魚介をトッピングしました。あせりとほたての出汁をベースに、えびの風味や旨味を加えて炊いたライスに魚介をのせ、オーブンで焼き上げたあつあつ仕立て。具だくさんの魚介の旨味が凝縮し、バランスよく調和しています。タルタルソースとレモンが味と風味のアクセントになった一皿です。



【ポイント食材 ~魚介~】

素材の旨味を最大限引き立たせるため、エビやあせりは殻つきのままトッピングしました。ほうぼうはふっくらとした食感と香りを感じていただけるよう一度素揚げするなど、調理法を変えることでもひとつひとつの食材の魅力を引き出しています。

2014.4～5 アメリカンフェア第1位



モチコチキンジャンバラヤ

1,088円(税込1,175円)

ジャンバラヤは古くから伝わる代表的なケイジャン料理のひとつ。オレガノ、クミン、タイムなどの香辛料や、トマトペースト、チリペースト等をブレンドした、スパイシーで風味の良い米料理です。ジャンバラヤの上にはサクサクとした食感とココナッツのほんのりとした香りが特徴のモチコチキンを。味のアクセントには、オリーブオイルでにんにくを炒めて香りを引きだし、トマトのフレッシュ感を生かしたトマトソースを使用しています。



【ポイント食材 ～モチコチキン～】

もち米を砕いた“もち粉”入りの衣で、弾力のある鶏もも肉をからりと揚げたモチコチキン。ハワイのローカルフードとして人気で、サクサクとした食感と隠し味のココナッツの香りが広がり、噛むほどに旨味が広がります。

2014.7～9 ハワイアンフェア第1位



デミたまハンバーグ ロコモコ風

925円(税込999円)

ハワイの食堂でおなかをすかせた学生たちのために考案されたといわれ、日本でも人気の高い「ロコモコ」をアレンジした一皿。濃厚でやさしいココのデミグラスソースをたっぷりかけたふっくらハンバーグと目玉焼きの間にはきんぴらごぼうを重ね、しゃきしゃきとした食感と和のテイストをプラスしました。具、ソース、ごはんをざくざくかき混ぜて豪快に味わっていただきたいメニューです。



【ポイント食材 ～きんぴらごぼう～】

しゃきしゃきとした歯ごたえが楽しいきんぴらごぼうは、食感の変化だけでなくほんのりとした醤油の和テイストがココのあるやさしい味わいのデミグラスソースと相まって、どこか懐かしい馴染みのある味わいを生み出します。

2014.10～12 あつあつフェア第1位



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。ちょっとリッチなその味わいが人気を呼び、幅広い年代のお客様にご支持を頂きました。ハンバーグから溢れる肉汁と、なめらかでココ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加えた醤油が濃厚ながらもすっきりとした印象を与え、ごはんとの相性もぴったりです。



【ポイント食材 ～ビーフシチュー～】

デニーズのビーフシチューは、ごろごろ存在感のある牛肉が特長。大き目にカットされた牛バラ肉は、じっくりと煮込むことでほろりと口の中でほぐれるような柔らかさに。ココのあるデミグラスをベースに、赤ワインやフンドボー、はちみつなどを加えることで複雑で深みのある芳醇な香りとなめらかな食感が広がります。

※写真はイメージです。 ※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店他、一部店舗では販売しておりません。
※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

以上