



暑い夏に向かって... 元気になる美味しさをお届けいたします ~6月12日スタート~ デニーズ “夏メニュー” のご案内

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 千代田区二番町8-8)では、6月12日(火)より、暑い夏に向かって、“美味しく召し上がって頂きたい。”夏メニューの数々を販売いたします。今年の夏は <<ピピン! & ピピン! >> そしてデザートでは <<アメリカンダークチェリー>> が登場します。数多くの食品などの値上げのニュースの中、少しでも多くのお客様に外食を楽しんで頂きたいと考え、デニーズでは夏メニューも “お値ごろ感” を感じて頂ける、美味しいメニューをご提供致します。

<< ピピン! & ピピン! >>

== 夏のまぜまぜピピンバーグ&ごはん 980円 ==

2004年6月に販売を開始した大人気のメニューをこの夏は「夏ver.」でご提供します。コチュジャンや唐辛子を使ったピリ辛のタレをジューシーなハンバーグにたっぷりかけ、もやしやぜんまい、きゅうり、キムチ、半熟卵を添えました。タレと肉汁が合わさって最高のソースに。半熟卵をくずすと、辛さにまるやかさがプラスされ、味に深みが増します。のりとゴマをふりかけた風味の良いごはんも付いているので、ピピンバのようにお好みでよく混ぜてごはんのにせると一段とおいしく召し上がれます。



== 牛肉とキムチのピピン麺 880円 ==

夏の季節には、絶対オススメ麺の一品。牛肉のソテーとナムル、そして、もやし、人参、キュウリと野菜もたっぷり。コチュジャン風味の冷し麺です。冷たいスープに相性が良い細麺を使い、コチュジャンソースと中華スープが冷たい中華麺に絡まり、甘味のなかのほのかな辛味と酸味が箸をススメます。梅しらすご飯をつけて1080円のご提供もごさいます。

<< 冷製パスタ & 冷し中華麺 >>

== ツナとアボカドの冷たいカペリーニ バジルソース 880円 ==

トマトのカペリーニに代わり、バジルソースをベースにサラダ感覚に仕上げた冷製カペリーニが登場します。国産の摘んだばかりのバジルをフレッシュなうちにソースにすることで、味と風味をより引き出しました。ツナ、豆、アボカド、スペイン産ハモンセラーノの生ハムなどトッピングさせ、夏の暑さの中で、さっぱり召し上がれるメニューです。



== 冷し中華麺 780円 ==

夏季のメニューとして代表的な冷し中華麺。鶏肉、きゅうり、人参、わかめ、トマト、そして錦糸卵がトッピングされた山に、デニーズ特製の黒酢ジュレが加わります。黒酢、林檎酢、穀物酢を使用したオーソドックスな酢醤油タイプでお召し上がりください。お好みで練り胡麻、煎り胡麻をつかった「胡麻ダレ」もご用意します。(こちらは別添えになります)梅しらすご飯をつけて980円のご提供もごさいます。

<< セットでの組み合わせもオススメです！ >>

== ザ ビフテキ200g ~ ニュージーランド産ビーフ使用 ~ 1190円 ==

GWに期間限定にて販売、大人気だったステーキメニューが、この夏、再登場します。ニュージーランド産の「キューブロール」(アメリカではリブロース)と呼ばれる、赤身と脂身のバランスの良い柔らかい肉のステーキです。200gのステーキと人気のオニオンリングとたっぷり野菜でボリューム満点なのにリーズナブル。ソースはもちろんお好みで選べる「4種のソース」からどうぞ。



== ビシソワーズスープ & 空豆とグリーンピースの冷たいスープ 350円 ==

さらっとした喉ごしで、お肉料理にもぴったりの冷たいスープです。

- ビシソワーズスープ -

じゃがいもと生クリーム、牛乳をたっぷり使った冷製スープです。

- 空豆とグリーンピースの冷たいスープ -

豆の甘味と食感がしっかり味わえる空豆とグリーンピースの冷製スープです。

*メニューとセットの場合はどちらも200円になります。

Denny's memo :

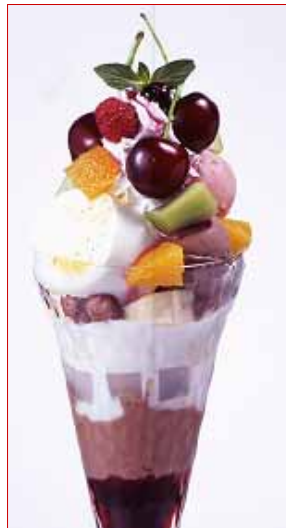
採れる時期が短い「アメリカンダークチェリー」をデザートに！旬のこの期間、空輸します。産地もカリフォルニア州からワシントン州へとリレーさせて美味しさにこだわり、お届けいたします。

<< デザートは
アメリカンダークチェリー >>

== アメリカンダークチェリーの冷製ココ 580円 ==



旬の果実アメリカンダークチェリーを空輸。スープ仕立てで、果実といっしょにたっぷりアメリカンダークチェリーの果汁も楽しんでいただける、夏色の「さっぱり」デザートです。濃厚なミルクプリンやナタデココ、プラムソルベなどがお皿を飾る、この時季オススメの清涼感いっぱいのデザートです。



**== 季節の果実の
ミルクプリンサンデー 680円 ==**

旬のアメリカンダークチェリーのサンデー。決め手は、なんといってもアメリカンダークチェリーとチョコレートのアイス、酸味と渋味の絶妙なバランスを是非、お試しください。

== チェリーチョコミニパルフェ 450円 ==



Wバニラアイス、プラムソルベ、チョコレートプリン、ホイップクリーム、バナナ、そして旬の果実アメリカンダークチェリー... 意外な魅力のブルーベリーのソースとの相性をお楽しみください。「ミニ」でも十分なボリュームです。

<< 夏の風物詩 >>



== 氷 黒みつ宇治金時 380円 ==

沖縄産特等グレードの黒糖を使った黒蜜と練乳をたっぷり氷にかけ、こだわりの宇治抹茶アイス、白玉、ゆであずきをトッピングし、デニーズオリジナルの宇治金時に仕立てました。

=氷いちごミルク(300円)=もございます。

**== クリーミーパール
ミルクティ 280円 ==**

もちもちな食感を太いストローで楽しむのが大人気のタピオカドリンク。黒い大粒のタピオカを極太のストローでお召し上がりください。

* 昨年400円でのご提供を今年には280円で！



メニューにより取り扱いがない時間、又、一部ご紹介メニューを取り扱わない店舗がございます。ご了承ください。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 コミュニケーション

〒102-8415 東京都千代田区二番町8番地8 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL . 03 6238-3504 FAX . 03-3261-3821