



9月11日スタート きのこ、根菜、紫芋…「秋を満喫！」

デニーズ 秋を彩る新メニュー ご案内

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、9月11日（木）より、
～ 秋の味覚を満喫！ちょっとリッチな1品をリリースする！ ～

をテーマに、秋メニューを販売致します。

デニーズでは今年春先より、より「お得感」「お値頃感」を感じて頂けるメニューを取り揃えており、この秋メニューでも引き続き、お客様にご満足頂けるメニューをお届けして参ります。

～ 秋メニューより ご案内 ～ ※こちらにてご案内致しますメニューは、秋新メニューの一部でございます。

<メインの一品より>



＝<170gハンバーグ>きのこハンバーグ たっぷりポルチーニ茸のソース＝
 880円（税込）

<イタリアの松茸> <きのこの王様> または、<香りの女王> と呼ばれる「ポルチーニ茸」を加えて、「ビーフの旨味」，“クリームのみるやかさ”，をバランス良く仕上げた、香り高い<スペシャルソース>で味わって頂く贅沢なハンバーグ。

秋を彩る「エリンギ」などのきのこたちが、焼き上げたハンバーグを覆い、ポルチーニ茸のソースが合わさることで、テーブルでも“秋”の季節を満喫して頂ける1品と致しました。

＝トリュフと生ハムのきのこスパゲティ ガーリック風味＝

880円（税込）

秋が旬の「きのこ」と優しい甘みの「かぼちゃ」を組み合わせたスパゲティ。キャビア・フォアグラに並び、世界三大珍味のひとつで<黒いダイヤモンド> と呼ばれるほどの高価で、フランス料理でも重宝されている「トリュフ」を加えたソースで、スパゲティを仕上げます。スペイン産ハンモンセラーノの生ハムも皿を飾る、大変リッチなスパゲティです。



＝松茸ときのこのクリーミードリア＝ 880円（税込）

女性に人気の高いデニーズのドリア、この秋は、「松茸」「エリンギ」「しめじ」と美味しい「きのこ」で仕立てます。

中国雲南省、四川省のアカ松の下で自生した「松茸」と「あきたこまち」で香りよく仕上げた美味しい「松茸ごはん」を“フンドヴォー”，“オリーブオイル”，等々をベースにしたオリジナルソースで焼き上げる、デニーズならではの“クリーミーな秋のドリア”，をお楽しみください。



<野菜・サイドメニューより>

サラダに使う野菜はフレッシュさが大切です。エリンギ、しめじなどの焼き野菜サラダに使う野菜も低温管理で配送し、美味しさをお届けします。



＝根菜ときのこの焼き野菜サラダ～果実酢仕立て～＝ 380円(税込)
 秋が旬の野菜を美味しい歯ごたえが残る程度にオープンで焼き上げました。ホクホクのかぼちゃ、根菜のごぼう、エリンギ、しめじなどの焼き野菜サラダ。ヘルシーなフルーツビネガー風味が活きる焼き野菜です。

*人気の温野菜サラダ、スープ仕立ての「ザ・ベジタブル！」も秋 ver.へ変わります。

＝<瀬戸内海 江田島産>殻つき牡蠣の蒸し茹で仕立て みぞれポン酢＝ 350円(税込)

広島江田島で獲れた牡蠣を殻ごと加熱しました。オリーブオイルが牡蠣の旨味を深めます。大根おろし、デニース特製ポン酢でお召し上がりください。

*牡蠣は、サイドメニューの1皿として「牡蠣フライ(3ヶ)」もご用意します。



<秋のデザートより>

「巨峰」を使ったデザートメニューは10月中旬までの販売になる予定でございます。



＝いも栗山のミルフィーユ〔南九州産 紫芋使用〕＝ 390円(税込)

南九州産の「紫芋」を使ったペーストをサクサクのパイにサンドし、オープンで焼き上げ、風味豊かなパイを作りました。「紫芋」を使ったペーストは、紫芋が持つ本来の色で仕上げています。栗の甘露煮が入った濃厚感のある「栗アイス」と一緒に…。この時季からならでは「デザート」をお楽しみ下さい。

*この秋はデザートもよりお得に！こちらは390円(税込)とリーズナブルな価格での販売になります。

＝信州巨峰のデザートサブリ＝ 450円(税込)

この夏からデニースがお勧めしている「デザートサブリ」、この秋は「巨峰」で登場します。

デザートはカロリーが気になる・・・という方の為に、からだにやさしいだけでなく、デザートなのに100kcalを切る96kcal！「ヘルシーなデザート」です。



＝巨峰のミルクプリンミニパルフェ＝ 450円(税込)

＝紫芋とかぼちゃのミニパルフェ〔南九州産 紫芋使用〕＝ 390円(税込)
 食後のデザートに、女性だけでなく、男性にも人気のミニサイズ。「巨峰のミルクプリンパルフェ」「紫芋とかぼちゃのミニパルフェ」が加わり、人気の定番ミニチョコサンデーとこの時季ミニシリーズが3つになります。

*こだわりアイス&ソルベには「かぼちゃ」「栗」アイスが加わり、ご好評頂いております「選べるフレンチプリオ」(380円税込)のアイスとしてお選び頂けます。

※こちらにご案内いたしましたのは、秋メニューの一部でございます。ご案内以外のメニューは、お問い合わせ下さい。

※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。ご了承下さい。

株式会社 **セブアン&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



料理・サラダだけでなくデザートも値下げ！さらに、お値頃感を追求！
デニーズ秋メニューは、お値段見直しメニューが揃います。

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、今年春先より今まで以上に、より「お得感」「お値頃感」を感じて頂けるメニュー作りに取り組んで参りましたが、9月秋メニューでは、料理メニューだけでなく、デザートメニューでもお客様によりお得感、お値頃感を感じて頂けるよう、価格の見直しを行ないます。

＝ メニュー価格見直し内容 ＝

デニーズ「秋メニュー」(9月11日スタート)では、「グランドメニュー」(料理・サラダ等)を15アイテム、「デザートメニュー」を5アイテム、「ドリンクメニュー」2アイテム、人気のディナー時間帯セット「カブリッチョセット」を値下げ致します。また、ランチメニュー(日替りランチなどの一部スペシャルメニューを除く)のお値段をそのまま、ディナー・深夜の時間帯にも販売致します。

*一部店舗で販売していないメニュー(アイテム)もございます。

<料理・サラダのグランドメニュー 一例>



・選べるフライのハンバーグ	デミグラスハンバーグ	1,080 円	新) 980 円
	ガーリックマトハンバーグ	1,080 円	新) 980 円
	みぞれハンバーグ	1,080 円	新) 980 円
選べるフライは、「海老フライ1尾」、「若鶏の唐揚げ2ヶ」、「牡蠣フライ2ヶ」からの選択 牡蠣フライは、季節変更のフライで現メニューでは帆立フライを販売			
・<100gハンバーグ>	たっぷり長ネギの和風ハンバーグ	580 円	新) 480 円
・三元自然豚の生姜焼き	小鉢ご膳	1,070 円	新) 1,020 円



・ツナとフレッシュ野菜のサラダ	450 円	新) 350 円
・スペイン産ハモンセラーノの生ハムとルッコラのサラダ	450 円	新) 380 円
・「COBB 料理長」のまかないサラダ	450 円	新) 380 円
・Big Chef's Cobb サラダ	980 円	新) 880 円
		ほか

<デザート・ドリンクメニュー 一例>



・フルーツ ナタ・デ・ココ	390 円	新) 280 円
・白玉あずき	380 円	新) 280 円
・ミニチョコサンデー	390 円	新) 350 円
・DEVIL'S チョコレートサンデー	600 円	新) 580 円
・薫るカフェ・オレ	300 円	新) 280 円
		ほか

デニーズは、レストランとして、食の「安全」へ徹底した取り組みを行い、ハイレベルな「安心」を感じて頂ける、そして、「美味しさ」と「笑顔」、「お値頃感」をご提供できるよう、今後も展開して参ります。