

～ 11月18日スタート 新メニュー ～
今年もワインを美味しくする デニーズ11月メニューご紹介



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、11月18日(火)より、秋の夜、ゆっくりディナーを味わえる、ワインとのマリアージュを楽しんで頂ける、メニューを販売いたします。デニーズは、旬を味わえるメニューを美味しく!そして、リーズナブルに!お届けして参ります。



【ビーフサーロイン & 黒酢風味の蒸し茹で牡蠣】

1,480円(税込)

ニュージーランド産のサーロインの赤身部分120gのステーキ。そして、鉄板には「殻つき蒸し茹で牡蠣」、こちらは黒酢とネギでさっぱりとした味に仕上げました。
 牛の腰肉(ロイン)を食べたイギリス国王があまりにおいしかったので貴族を表す「サー」の称号を与え、名付けたという「サーロインの由来」を感じて頂ける「ステーキ」とこの季節ならではの「牡蠣」の組み合わせは、ちょっと豪華です。
 * ライスまたはパンが付きます。単品もご用意しています。
 * ステーキソース「にんにく醤油」は、別器に入れてご提供します。

【味わい葡萄牛のハッシュドビーフ ライスプレート】

1,280円(税込)

オーストラリア産長期穀物肥育牛の葡萄牛(ワインを搾った後に残るぶどうの搾り粕を加えた穀物飼料で育てます)のポイント(肩バラ)をたっぷり100g使いました。
 葡萄牛の肉から出る旨みが、ソテーした玉葱の甘さとデニーズ特製のデミグラスソースに合わさって、美味しさがトリプルマッチ?!した「ハッシュドビーフ」
 フレッシュな野菜もしっかり召し上がって頂ける大皿仕立て。洋食屋さんデニーズとして、オススメ出来る季節限定メニューです。



【スペイン産ハモンセラノの生ハムサラダ

～お取り分けサイズ】 680円(税込)



人気の生ハム、スペイン産ハモンセラノのサラダにビックサイズが登場。
 ヴィネグレット(冷たいソース)とともに、ココのあるガーリックマヨネーズをトッピング。チーズをたっぷりかけ、仕上げはブラックペパーで。
 ワイングラスを傾けながら、召し上がっていただくにはピッタリの1皿です。
 シンプルだからこそ、生ハム、野菜の素材の良さを味わっていただければと思います。

ワインとお食事の後のデザートは...

【カシスのソルベ

／ゴルゴンゾーラのアイス】 各150円(税込)



季節によって変わる「こだわりアイス&ソルベ」初登場のカシスのソルベは、皮付きのまま丸ごとカシスを使っているの目にも色が鮮やか、シャープな味わい。そして、ブルーチーズの1種でリゾットに入れたり、ソースを作ってパスタにかけると料理に使われることが多いゴルゴンゾーラを使ったデニーズだからこそこのアイス。どちらも大人!のアイス&ソルベです。

... ボジョレー・ヌーヴォーのご案内 ...

2008年11月20日(木)午前0時、ボジョレー・ヌーヴォーが解禁になります。24時間営業のデニーズ店舗では解禁と同時にボジョレー・ヌーヴォーをお召し上がりいただけます!各店数量限定の販売になりますが、11月19日(水)までにご予約いただくと、ハーフボトル 2,400円(税込)が2,000円になります。

* 11/20以降 ハーフボトル 2,400円(税込)グラス販売 550円(税込)

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。