

### ご連絡

～ 2月26日スタート デニーズ 春メニューのご案内～  
 彩り豊かな装いのメニューに！ デニーズからひと足早い“春”をお届けします。

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、  
 2009年2月26日（木）より、春を飾る新メニューを販売いたします。

この春の新メニュー、キーワードは  
 【素材を活かし調理する】【食のバランス】【デニーズならではの！】  
 旬の素材を活かした調理と健康への目線で仕立てたメニュー、そしてデニーズらしさを  
 打ち出します。

こちらにてご紹介するメニューは、春新メニューの一部となります。



#### 【アボカドハンバーグ バランス野菜仕立て】 780円(税込)

170gのハンバーグに、大きくカットしたアボカド、トマトをトッピング。  
 テリヤキとタルタルのWソースで召し上がっていただくデニーズオリジナルバーグ。  
 熟度を管理されたアボカドが、まるやかな味わいを生み出します。  
 美味しさを追求し、チルドのハンバーグを店内で調理するからこそ、あふれ出る肉汁  
 が、デニーズならではのソースと混ぜてコクある1品に。新しいパン（石窯ブルー）と  
 一緒に召し上がると、アボカドバーガーに？！  
 食バランスを考え、野菜としっかりコンビを組んだ、見た目にも春を感じていただける  
 ハンバーグです。

<Point！>

584kcalはデニーズのハンバーグの中で一番の低カロリーメニュー。  
 その上、このボリュームで780円とお値ごろ感も追求しました。

#### 【ごろごろ温野菜たっぷりスパゲティ】 780円(税込)

筍、トマト、レタス、大根、人参、ブロッコリー、じゃがいも、クレソンと彩り良い野菜  
 に、ちょっと歯ごたえのあるお豆達で、スパゲティが隠れてしまうほどの1皿。  
 コンソメをベースに仕上げているので、やさしい味わいを感じていただけるスパ  
 ゲティです。  
 ごろごろ温野菜たっぷり～の命名通り、このひと皿で、しっかり野菜も召し上がって  
 いただけるデニーズらしいメニューです。

<Point！>

パスタでもたくさん野菜が取れるものにデニーズはチャレンジ。  
 スパゲティ1皿で野菜が11種類も召し上がれ、ボリュームも満点！



#### 【ひとくちロースステーキ & 帆立のグリル レア仕立て】

1080円(税込)

デニーズ人気の「ひとくちロースステーキ」に、組み合わせのメニューが登場  
 します。  
 今回は、デニーズ初登場の「帆立のグリル」とのコンビ。  
 帆立をレア感を味わっていただけるようグリルで火を入れ、人気の黒酢ジュ  
 レ、オリーブオイルでさっぱりと仕上げます。店内でグリルするからこそその味  
 わいです。  
 ステーキソースは人気の選べるソース（おろしポン酢、わさびおろしポン酢、  
 香味醤油、にんにく醤油）でお好みのものをお選びください。

<Point！>

この春、帆立はフライを卒業しグリルに。  
 カロリーも控えめ、463kcal（ステーキソース含まず）になります。  
 生でも充分美味しく召し上がっていただける帆立をほんの少しグリルする...  
 美味しさを追求するデニーズだからこそ！の1品にします。



【フレッシュ菜の花と旬キャベツのバジルスパゲティ】  
780円(税込)



春の代表「菜の花」と、旬の美味しさを味わえるキャベツ、そしてデニーズで香りがとてもリッチな気分にしてくれる！とご好評いただいているバジルソースを絡ませ、スペイン産生ハム「ハモンセラノ」をトッピング。緑の芽が噴出す春の季節をバジルソースでお楽しみください。

【フレッシュホワイトアスパラのクリーミーカルボナーラ】  
880円(税込)



春を飾る食材の1つ、ペルーから空輸するフレッシュ「ホワイトアスパラ」。ホワイトアスパラのシャキシャキした食感とジューシーな味わいを活かせるよう店内でフレッシュな素材を素揚げに。コクがあり、クリーミーに仕上げたカルボナーラと旬の美味しさが組み合わさったデニーズらしいスパゲティです。

【駿河湾産桜海老と帆立のドリア】 780円(税込)



ドリアにも旬を！春を飾る食材の代表の1つ「桜海老」と「帆立」を組み合わせたデニーズのオリジナルドリア。桜海老、帆立、長ねぎの風味、食感を残すよう和風ベースのごはんと合わせて焼き上げます。デニーズならではの和風テイストのドリア、繊細でやさしい味をお届けします。

【野菜たっぷりうどんと駿河湾産桜海老ごはん】  
750円(税込)



うどんをより一層美味しく召し上がっていただけるようデニーズでは「白だし」にこだわります。組み合わせるごはんは、静岡県由比町産の「桜海老」を「あきたこまち」で仕上げた「桜海老ごはん」。やさしい仕立ての組み合わせは、ほっとした気分も味わっていただけます。

【ステーキ丼】 980円(税込)



ニュージーランド産リブロース120g、まるごと1枚でステーキ丼を作りました。白髪ねぎを飾ったリブロースは、食欲をそそるにんにく醤油で仕上げています。満足できるボリューム感、でもカロリーは745kcalと以外に押さえられ、その上1000円でおつりがくる、お値ごろ感メニューです。

【三元自然豚の豚菜ラーメン】 680円(税込)



三元自然豚の美味しさをラーメンでも味わっていただける、たっぷりの野菜とくみあわせて塩味のラーメン。程よい塩加減のスープで、カラダにやさしいと思える味に。中太のストレートの麺でスープとの相性もよりアップ！スープまで召し上がって601kcalです。

【彩り野菜カレー】 680円(税込)



デニーズに新しいカレーが登場します。茄子にブロッコリーとトマトを組み合わせた野菜をしっかりと味わえるカレー。カットしたローズステーキがゴロっとライスの上にトッピングされ、ソテーされたオニオンがアクセントになっているビーフステーキカレー(880円)もご用意しました。

**\*\* 400kcal以下のメニュー \*\***

・原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況より誤差が生じる場合があります。

【リブローズステーキ】選べるソース  
880円(税込) 380kcal \*ステーキソース含まず



【かわいいの香味唐揚げ 梅かつおジュレ】  
580円(税込) 255kcal



【フレッシュホワイトアスパラと海老の  
雑炊仕立て オリーブオイル風味】  
480円(税込) 233kcal



【旬の青菜と生ベーコンのオリーブオイル蒸し】  
280円(税込) 110kcal



【フレッシュホワイトアスパラのフリットサラダ】  
480円(税込) 163kcal



【ザ・ベジタブル! ~春ver.~】  
480円(税込) 131kcal



**\*\* デニズで マンゴー \*\***

今年は2月から美味しいマンゴーがスタートします!



【完熟タイマンゴー】 750円(税込)

デニズは、それぞれの美味しいシーズンに合わせて“マンゴー”をご用意しています。  
この時季から、美味しさが味わえるのがタイマンゴー。デニズでは「ナンドクマイ種」を空輸にて、各テーブルへ。食べ応えのあるボリューム、強い甘みの中にある、まるやかな酸味が特徴です。  
ミニ完熟タイマンゴー(350円)と、今年はお持ち帰り用タイマンゴー2個(1200円)、1個(650円)をご用意します。



栄養表示については、五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況より誤差が生じる場合がございます。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