



NEWS RELEASE

ご連絡



セブン&アイ HLDGS.

セブン & アイ・フ - ドシステムズ

2009/04/02

～ デニーズ 4月新メニュー & デザート ～

気温がじょじょに上がってくるこの時季に...

デニーズから『冷製パスタ』『春のサーロイン』 & 『マンゴー』をお届けいたします。



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4月16日(木)より、『冷製パスタ』『サーロインステーキ』『マンゴーのデザート』を販売致します。

デニーズは、これからも【素材を活かす】【食のバランス】【デニーズならではの!】この3つのテーマを掲げ、美味しい、そして“リーズナブル”と感じていただけるメニューをお届けして参ります。

冷製パスタは“カペリーニ”で!

<デニーズの冷製パスタ!>

カペリーニは、別名“エンジェルヘア”と呼ばれる、0.9mmのロングパスタの中でも細い麺です。

デニーズでは、この乾麺カペリーニを使い、冷製パスタをこの季節から提供します!

【生ハムとトマトの冷たいカペリーニフレッシュバジルソース】 780 円(税込)



スペイン産ハモンセラノ(生ハム)、トマト、ルッコラ、オニオンでサラダ風に仕立て、バジルソースで召し上がっていただく、冷たいカペリーニです。

フレッシュバジルソースの鮮やかな緑が、カペリーニに絡まり、清涼感を作り出してくれる冷製パスタ。トッピングされたチーズをしっかり混ぜてお召上がりください。

<Point> デニーズのフレッシュバジルソースは、契約農家でバジルを手で摘み、そのままソース作りへ...。一切、着色料は使用しておりません。このソースの香り、色を出すには、相当量のフレッシュバジルを使っていることが解かっていただけたと思います。デニーズだからこそ! 味わっていただけるバジルソースです。

【“お箸で食べる”三元自然豚の豚しゃぶさっぱりカペリーニ】 880 円 (税込)

デニーズで自信をもってオススメしている三元自然豚の豚しゃぶをカペリーニと併せた、デニーズならではの和テイストバージョンの冷製パスタです。大根おろしの上から、別添えのポン酢をかけ、お好みでレモンをキュッと搾り、お箸で召し上がっていただく... サッパリ! した味で、お箸を進ませる一品です。

<Point> 三元自然豚とは、3種類の品種を掛け合わせ、徹底した管理で「豚に病気をさせない」ことを原点に肥育された安全で高品質な豚です。肉の繊維がきめ細かくて柔らかく、サシ(霜降り)も十分入り、豚本来の旨みが味わっていただけます。



“サーロインステーキ”も4月のメニューを飾ります!

【サーロインステーキ ポテトグラタン添え】 1280 円 (税込)



オーストラリア産・ニュージーランド産牛肉のサーロイン(部位)をやわらかく、ジュースに焼き上げたステーキ。焼き上げたサーロインステーキは、ソテーしたオニオンの上に...。ほくほくしたデニーズ特製“ポテトグラタン”、そしてバージンオリーブオイルで仕立てた小松菜を添え、熱々の鉄皿でご用意します。ボリューム一杯のサーロインステーキをデニーズならではの! 魅力ある値段、1280円で販売いたします。

<Point> ステーキソースは、「お好みに合わせて選べる!」で人気の選べるソースでお召し上がりいただけます。おろしポン酢、わさびおろしポン酢、香味醤油、にんにく醤油の4種類の中から、好きなソースをご注文ください。

今年も航空便でお届け！空飛ぶ(?)マンゴーの季節到来です。

<デニース 4月からのマンゴー！>

4～5月に旬を迎えるフィリピン産マンゴー。デニースでは、4月16日からフィリピン産マンゴー“カラバオ種”を提供します。販売期間中、もっとも適したフィリピンの産地で収穫する産地リレーを行い、熟度管理した食べごろのマンゴーを航空便輸送しているの、フィリピン産マンゴーの口の中でとろける食感、甘みと酸味の絶妙なコントラストを存分にお楽しみいただけます。

【完熟フィリピンマンゴー】 480 円 (税込)



空を飛んできたフレッシュな果実をストレートに味わっていただきたい！と思います。口の中でとろける食感、甘みと酸味の絶妙なコントラスト、美味しさを存分にお楽しみいただける、この季節に最適なフルーツです。お好みで、添えたレモンをちょっと搾ってお召し上がりください。
<Point> 種の周りがとても美味しいので、周りの目を気にせず、是非、手づかみで、かぶり！と召し上がってください。

【マンゴーのザ・スペシャルサンデー 2009】 580 円 (税込)

“デニースのデザートの中でもサンデーが好き！”と云う声にお応えして、「マンゴーのザ・スペシャルサンデー 2009」が登場します。トールグラスの中でこの季節におすすめするフルーツが味わえるだけでなく、トッピングされるそれぞれの素材の食感、温度の差を楽しめるのが、デニースのサンデー人気のヒミツ(?!)
 フレッシュマンゴー、マンゴーソース、そして冷たいマンゴーソルベ... この季節は、マンゴーを満喫できるサンデー、デニースだからこそ!! のデザートです。
<Point> 今年は、人気の「ミルクプリン」と「チョコプリン」をお好みで選べる！ようにしました。



【自家製マンゴーのガレット~ココナッツ風味~】 580 円 (税込)



フレッシュマンゴーとココナッツのコラボ、デニースならではのデザート。フレッシュなマンゴーをふんだんに飾り、フレッシュなマンゴーで作るソースで仕上げます。コラボのココナッツは、注文を頂いてからクレープのように焼き上げるガレットの生地の中に！そして、トッピングされるアイスはココナッツアイス。細かく刻んだココナッツがガレットの上も飾り、最高のコラボレーションを生み出しています。
<Point> マンゴーデザートはこの時季、人気のアイス&ソルベに加わるのは、マンゴーソルベだけではありません。ココナッツアイスも、この時季のみ！デニース自慢のアイスです。

【マンゴーとココナッツのベジフルスイーツ】 450 円 (税込)



【ブルボンバニラのカスタードブリュレ】 480 円 (税込)

【選べるフレンチシュクレ】 (マンゴーソルベ&マンゴーソース) 380 円 (税込)



この他、[マンゴーのミルクプリンミニパルフェ(390円税込)] [飲む！マンゴーフレッシュ(400円税込)] も、販売致します。

一部ご紹介メニューを取り扱わない店舗、また、取扱いがない時間がございます。ご了承ください。