

～ 9月10日スタート デニーズ 秋メニューのご案内～

香る季節...秋！ デニーズ 2009年「秋」のメニューをお届けします！

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9月10日（木）より、～2009年「秋」のメニュー～を販売いたします。

<旬の素材を活かした調理> <ちょっとリッチなおいしさをリーズナブルに>、そして <デニーズだからこそ！デニーズならではの！> のメニューで、この秋のテーブルを飾ります。

#### 秋の香り満載、旬の素材を活かす1品

こちらにてご紹介するメニューは、秋メニューの一部となります。

【香る！トリュフと温泉卵の煮込みハンバーグ】 880円(税込)



#### デニーズ 秋のハンバーグ

贅沢に香る「トリュフ」とたっぷりのきのこを使い、デニーズ特製のデミグラスソースで、煮込み風スタイルに仕上げました。温泉卵の黄身を「トリュフ」と「デミグラスソース」に絡ませ、ハンバーグと一緒に召し上がりください。ハンバーグなのに、カロリーを535Kcalに押さえた1品です。一緒に「石窯ブルー」をご注文いただき、トリュフのソースを最後までお楽しみください。

【トリュフと生ハムのスパゲティ】 880円(税込)



#### デニーズ 秋の Pasta

「トリュフ」と「ハモンセラノ(生ハム)」を組み合わせ、エリンギ、しめじでも美味しさを演出させるチョットリッチな Pasta です。「トリュフ」の香りを十分に活かし、そして「ハモンセラノ(生ハム)」の存在感もしっかり味わえる「バター風味を効かせたソース」で仕上げています。

【ひとくちロースステーキ & 殻つき牡蠣フライ】 1,280円(税込)



#### デニーズ 秋のステーキ

人気のひとくちステーキは、ニュージーランド産・オーストラリア産の牛ロースを使います。(ステーキのソースは、お好みで「香味醤油」・「にんにく醤油」・「おろしポン酢」の3種からお選びください。)「牡蠣フライ」では、牡蠣のジューシーさを味わっていただけるように、衣を薄く、食感よく仕上げました。具材たっぷりのタルタルソースで、お召し上がりください。

【 香辣!! 担々麺 ミニごはんつき 】 830円(税込)



見た目からも辛さを主張しているスープは、チーマージャン、ピーナッツをたっぷり使っています。練りゴマの香りとコク、辛味を活かした豊かな味のスープに、豚挽肉、筍、椎茸をテンメンジャンで香り高く炒めた具材がよく合います。

【 牡蠣とキムチのピリ辛鍋 うどん入り 】 880円(税込)



季節を彩る食材「牡蠣」を使いピリ辛の鍋に仕立てています。牡蠣だけでなく、豆腐、きのこ、ネギなどの野菜とともに、鍋には煮込んだうどんも入ります。また、お付けするひとくちごはんを鍋に入れてもお楽しみいただけます。

【 牡蠣と青菜のドリア 】 880円(税込)



牡蠣と、牡蠣のエッセンスと秘密の隠し味を加えたドリアのソースをごはんにしっかり絡ませて、オープンで香ばしく焼き上げています。ジューシーな「牡蠣」と、海の香りを感じられるライスをお楽しみください。

【 松茸のあんかけドリア すだち添え 】 850円(税込)



焼き上げたチーズに松茸風味のソースをかけた松茸ごはんのドリアは、「和」のテイスト。ひと味ちがう、新洋食を味わっていただけます。お好みで別添えの「すだち」絞ってお召し上がりください。

【 秋の味覚 松茸ごはんの和風オムライス 】 850円(税込) 【 アボカドシュリンプ&サラダサンド 】 680円(税込)



とろ〜り卵で松茸ごはんを包み、その上から温かい松茸風味の餡(あん)をかけた、やさしい味のオムライスです。盛り付けるしめじ、チキンもポン酢で仕上げています。



鮮度と熟度の両方をしっかり管理してお店に届けているアボカドをシュリンプと合わせたオープンサンド風サンドウィッチと、フレッシュ野菜がたっぷりのクローズサンドを1皿に盛り付けました。

【 ルッコラとなす、ベーコンのトマトスパゲティ 】 680円(税込) 【 ねぎマヨハンバーグと牡蠣フライ 】 850円(税込)



生トマトとベーコンを加えることで、ソースに旨みを染み込ませました。茄子、ルッコラ、チーズをトッピングし目にも色彩豊かな1皿です。ソースをスパゲティに十分絡ませてお召し上がりください。



ハンバーグソースは、マヨネーズにネギ、隠し味には生姜を使っています。フライは、秋の味覚「牡蠣フライ」が加わり「海老フライ」「若鶏の唐揚げ」の3種からお選びいただけます。

【たっぷり野菜と18穀のスープごはん】 500円(税込) 【きのこ野菜のあったかマリネ サラダ仕立て】 380円(税込)



ミネラルが豊富な18穀(黒米や白胡麻、大麦等々)を加えた「あきたこまち」のごはんを、野菜がたっぷり入るスープで召し上がっていただく「スープごはん」です。カロリーは246Kcal, 塩分2.6g、エキストラバージンオイルを別添えしますので、お好みでお使いください。



根菜類にきのこ、ブロッコリーなどにベーコンを加え、マリネ風に仕立てた、野菜の甘さを感じていただける温野菜のサラダです。添えた「すだち」を絞ると野菜の甘さがより一層引き立ちます。カロリーも189kcalで控え目です。

## 秋のデザート

【南九州産 焼き紫芋と栗のプチガレット】 390円(税込)

\*こちらは8/27日先行販売致します



### 秋のガレット

南九州産の「紫芋のペースト」と天然のブルボンバニラの香り高いカスタードクリームを包んだ「ガレット」をオープンで焼きあげるので、ガレットは香ばしく、紫芋のペーストは焼き芋のように仕上がります。添えた栗のアイスとバニラアイスとの温度差もお楽しみ下さい。

【信州巨峰の冷製スープ仕立て】 480円(税込)



### スッキリした巨峰のデザート

旬のフレッシュフルーツ信州巨峰のスープに「白ワインのジュレ」を浮かべ、ミルクプリン、さわやかな甘酸っぱさが特長の大石早生プラムで作るソルベ、フレッシュオレンジに、そして旬の「巨峰」を添えました。目でも秋をイメージしていただけるデザートです。

【紫芋とかぼちゃのミニパルフェ】

390円(税込)



ペーストにした「紫芋」、食感を活かした「かぼちゃのアイス」、そして甘さを抑えたキャラメルソースで仕上げています。

【巨峰のミルクプリンミニパルフェ】

390円(税込)



旬のフレッシュフルーツ「巨峰」とプラムのソルベ、ミルクプリンに、ブルーベリーの果実感のあるソースで仕上げています。

【白玉宇治抹茶ミニパルフェ】

390円(税込)



京都宇治産の抹茶を使ったアイス、自然な甘みが際立つ北海道産のあずき、もちもちとした食感の白玉に、黒蜜をかけた初の和パルフェです。

このほか、背の高いグラスで提供するデニズ人気のデザートの一つ「サンデー」では、フレッシュの巨峰と白ワインのジュレで仕上げる【信州巨峰のミルクプリンサンデー】 630円(税込)、そして、多くのご要望にお応えしてチョコレートがたくさん使ったケーキを「Devil s Food Cake」と呼ぶことから名づけた【DEVIL Sブラウニーサンデー】 580円(税込)を販売いたします。

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(デザート含)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