

～ 12月10日スタート デニーズ 冬メニュー ～

とっておきの1品！【冬のテーブル 2009から2010へ...】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、2009年12月10日（木）より、【2009～2010年 “冬” のメニュー】を販売致します。

毎年多くのお客様から販売開始日のお問い合わせを頂きます、この季節限定メニュー、今、流行のチーズフォンデュをイメージさせる料理、魚介の美味しさを味わって頂く料理、そして、チョコレートのコラボレーションデザートから手作り感いっぱいのデザートetc.

リッチでリーズナブルなメニューで、さまざまなお食事のシーンをデニーズから提案させて頂きます。デニーズで、冬のひとときを美味しい食事とともに、お過ごしください。

<< 12月からの新メニュー >>

デニーズ 冬 とっておきのステーキ



こちらにてご紹介するメニューは、冬メニューの一部となります。販売期間は一部を除き、2月下旬頃までとなる予定です。価格は、全て税込み価格でご案内しています。

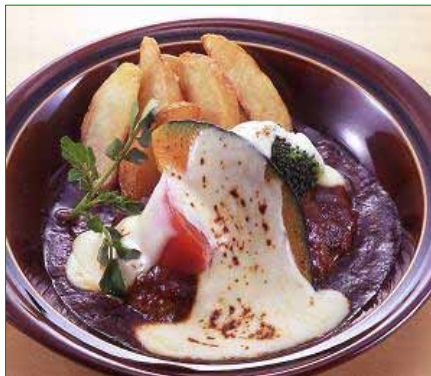
【フォウグラと牛フィレ肉のロッシェニ風】 1,380円

デニーズ冬の看板メニュー！
 数年来、仕立てを変えながら毎年新しい顔でご提供しています。今年、柔らかいニュージーランド産牛フィレ肉と、鮮度のよいガチョウのフォウグラをソテーし、ペリゴールソース（トリュフ入りのソース）で仕上げました。
 マッシュポテトにはサクサクに焼き上げたパイを添えます。フランス料理を代表する一品でもある牛フィレ肉の「ロッシェニ風」ステーキをこの値段でお召し上がり頂けるのは、デニーズだけではないでしょうか。
 今年は、ご要望にお応えして、冬メニューよりひと足早く販売致します。

* 期間限定メニュー：12月3日（木）～ 12月25日（金）
 * 12月10日より、スペシャルプレゼント付きの【X'mas特別セット】もご用意致します。

デニーズならではの！の仕立て 3種のハンバーグ

【とろ～りチーズフォンデュと
 デミ煮込みハンバーグ】 880円



【ピリ辛！ハンバーグチゲ】
 930円



【スチーム野菜のヘルシーハンバーグ
 ポン酢風味】 880円



とろけるチーズが魅力！今年の流行チーズフォンデュ風に... 【とろ～りチーズフォンデュとデミ煮込みハンバーグ】
 ピリ！カラ！あつあつ！で冬を乗り切る... キムチチゲをアレンジしたデニーズ鍋ハンバーグ 【ピリ辛！ハンバーグチゲ】
 たっぷり野菜ときのこたちが彩る和風仕立てで、416kcalのヘルシーさ【スチーム野菜のヘルシーハンバーグ ポン酢風味】

冬は、魚介をパスタ&ドリアで

【ずわい蟹のクリームスパゲティ】
930円



【ずわい蟹と十八穀の海の幸ドリア】
850円



濃厚な味わいの中に生きる「蟹」の美味しさは、トッピングのずわい蟹、ソースには紅ずわい蟹の身をたっぷりつかっているからこそその味、水菜との組み合わせも新鮮

【ずわい蟹のクリームスパゲティ】

ずわい蟹、海老、イカの魚介とミネラル豊富な大麦や黒米などの18穀をライスにブレンドさせ、柚子の香りを添えて、さっぱりと仕上げたライトな口当たり

【ずわい蟹と十八穀の海の幸ドリア】

冬の豪華なステーキ、お好みの部位を存分に！

【サーロインステーキ】 1,280円



【リブローズステーキ&殻つき牡蠣フライ】 1,280円



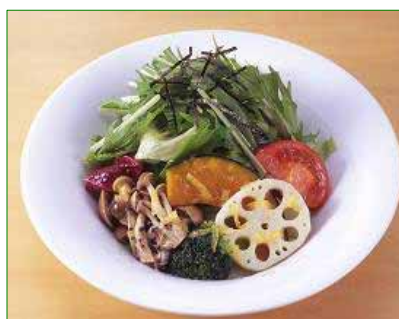
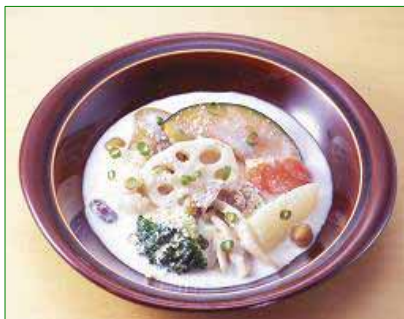
ニュージーランド産牛の柔らかく、きめが細かく、旨みがぎゅっとつまった味わい深いサーロインのステーキは150gのボリューム

【サーロインステーキ】

オーストラリア産・ニュージーランド産牛のリブローズは肉そのものを味わうステーキに最適。牡蠣フライと2つの味を同時に味わえる一皿

【リブローズステーキ&殻つき牡蠣フライ】

野菜をしっかり召し上がって頂きたい！2皿の味



ザ・ベジシリーズが、装いを新たに豆乳ベースで登場。くせ無く仕立てた豆乳のスープは、カラダに優しい味

【ごごろ温野菜の豆乳仕立て】

人気急騰した温野菜のマリネをさらに美味しく、柚子と海苔が絶妙のアクセントに

【たっぷり野菜サラダ ゆず風味】

【ごごろ温野菜の豆乳仕立て】 480円【たっぷり野菜サラダ ゆず風味】 380円

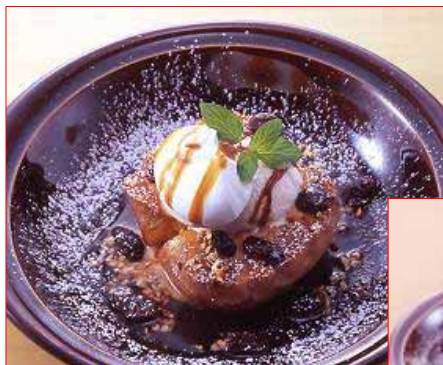
尚、現在、ご好評を頂いております

【パイ包みのビーフシチュー】 980円

【ロールキャベツのオープン焼き 1000mgのコラーゲン添え】 830円
の2品は、12月10日からの冬メニューにも再登場させていただきます。



デニーズ極上の冬のデザート！幸せと美味しさをテーブルへ運びます



【熱々！ オープン焼き林檎】 450円



デニーズだからこそ！自家製の焼き林檎。
新鮮な林檎を半分にカットして、芯を取り、バター、シナモンを振り、林檎の回りはやわらかく、中は程よいフレッシュ果実の食感を感じられる程度にお店のオープンで焼き上げます。
熱々の林檎の上に、冷たいバニラアイスにクリームをトッピング。仕上げのレーズンとアーモンドで、デニーズだから召し上がって頂ける、最高のデザートです。



【魅惑のとろけるフォンダンショコラ】 450円



生地に使っているのは、カカオ分74%のビタータイプ、ナイフを入れると出てくるチョコレートは、カカオ分56%。2種のベルギー産チョコレートで味の奥行きを出しています。
そして、ホワイト生チョコとオレンジをあわせたソースは、濃厚でありながら食べ飽きることない仕上げ。
あたたかいフォンダンショコラに冷たいバニラアイスの温度差が美味しさをさらにアップ、優雅なデザートタイムを過ごして頂ける1品です。

【自家製 ふじ林檎のキャラメルガレット】 【季節のフレンチシュクレ～キャラメル林檎～】
580円 430円



【青森県産ふじ林檎の
ミルクプリンサンデー】 630円

フレッシュ的林檎だけでなく、ひと手間加えたキャラメル煮的林檎が隠れているサンデー。人気のミルクプリン、カシスソルベ、バニラアイス etc. とにかく美味しさ山盛りデザート
【青森県産ふじ林檎の
ミルクプリンサンデー】
*一部エリアでは福島県産を使用
*林檎・りんごのミニパルフェも
ございます。

店でキャラメル煮にした林檎と、同じく店で焼き上げるガレットの組み合わせ。キャラメルソースと甘酸っぱいハニールimonのWソース、レーズンを散らして芳香な風味に仕上げた冬のガレット

【自家製 ふじ林檎のキャラメルガレット】

焼き立てのフレンチトーストにアイス&ソルベをトッピングし、温かさで冷たさを同時に楽しめる、フレンチシュクレのスペシャル。ソースはホワイト&キャラメルのWソース。デニーズパティシエがオススメするスペシャルシュクレ
【季節のフレンチシュクレ～キャラメル林檎～】

こちらにてご紹介するメニューは、冬メニューの一部となります。

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