

3月9日(火)より デニーズ<春の新メニュー>がスタート!

## 「ベジたべる・デニーズ」 & 「美味しいバランス！」

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、2010年<春の新作メニュー>を2010年3月9日(火)より販売致します。

この春は「ベジたべる・デニーズ」 & 「美味しいバランス！」をメインテーマと致しました。

デニーズの顔となる「ハンバーグ」、人気の「ライスプレート&パスタ」に加え、PFCバランスに注目したメニュー等々、数多くの春メニューを取り揃え販売致します。

### 【デニーズと言えば... やはりハンバーグ】



**トマト煮込みハンバーグ 焼き野菜添え**

春はオープンで焼き上げた旬野菜とともにハンバーグをお召し上りください。「モツレラチーズ」とすがすがしい春をイメージさせる「トマトソース」の組み合わせ。ハンバーグはもちろん、野菜、チーズからソースまで、すべて召し上がって589kcalはデニーズだからこその1品です。

価格: 880 円(税込)



**アボカドハンバーグ2010**

大きくカットした「アボカド」、グリーンアスパラ、レタス、トマトなどフレッシュ野菜をふんだんにトッピングさせた「サラダ」を思わせるハンバーグです。デニーズオリジナル「テリヤキとタルタルのWソース」で美味しさにこだわりつつも、カロリーは600kcalを切る魅力の567kcalに仕立てました。

価格: 780 円(税込)

その他、豆板醤のベースに粗挽きにした赤唐辛子、ニンニクを効かせ、ピリッと仕上げたデニーズ特製辛味噌に、香り豊かなごま油を用いた醤油テイストの「秘伝だれ」で召し上がって頂く「秘伝の辛味噌ハンバーグ」(780円税込)や、さっぱり仕立ての「みぞれハンバーグ」(580円税込)を一部店舗では選択メニュー(\*)として、販売致します。

### 【美味しい野菜 ベジたべる】



**春野菜の12品目サラダ**

水菜、レタス、ロメインレタス、トレビス、バジル、トマト、アスパラ、アボカド、ブロッコリー、筍、玉葱、クレソンと12品目を盛り込むサラダです。デニーズオリジナル「自家製野菜ドレッシング」をお選び頂ければ、サラダだけでなく、ドレッシングまで美味しい野菜を存分に味わって頂けます。

価格: 380 円(税込)

「春野菜の12品目サラダ」の他、「COBB料理長の具だくさんサラダ」、「ツナとフレッシュ野菜のサラダ」、「デニーズシェフサラダ」は、メニューブックに使用品目数を表示致します。また、ドレッシングは好みで、「コブサラダドレッシング」、「フレンチドレッシング」、「自家製野菜ドレッシング」の3種からお選び頂けるように致します。

今回、「春野菜の12品目サラダ」にておすすめしている「自家製ドレッシング」は、店舗ですりおろす新鮮な人参の甘さを加えた、フレッシュ感あるドレッシングです。



**たっぷり野菜のスープ**

スープで野菜を楽しんで頂く一皿です。筍、玉葱、大根、人参、キャベツ、ブロッコリー、トマト、3種のピーズ(ガルバンゾ、レッドキドニー、マロファットピース)と1日の野菜摂取目標量(350g)の約1/3をこの一皿で摂って頂けるコンソメ仕立てのスープです。

価格: 380 円(税込)



## 【 デニースがこだわる 栄養バランス 】

理想的な栄養バランスを考えて、食事をするのは難しいと思われる方はとても多いと思います。総エネルギーに占める、たんぱく質(Protein)、脂質(Fat)、炭水化物(Carbohydrate)のエネルギー 構成比で摂取エネルギーの栄養バランスを示すのがPFCバランス。PFCバランスのエネルギー構成比が正三角形に近いほど理想的とされています。デニースでは、PFCバランスに注目。"おいしい&健康・ヘルシー"とこだわり、この春3つのメニューを皆様へお届け致します。



### 鶏しゃぶ18穀ごはん 白玉あずき添え

肉の中でもヘルシーとされる鶏もも肉を薄切りのしゃぶしゃぶ仕立てにし、18穀ごはんとともに召し上がって頂きます。だしとともに加熱することで更に鶏肉の旨みが増し、さっぱりとしたポン酢ソースとコクのあるデニース特製だれが加わることで奥行きのある味わいとなっています。しっかりごはんの後は、別皿のデザート"白玉あずき"をどうぞ！  
カロリーもごはんデザートとの組み合わせで700kcal以下に抑えています。

価格： 680 円 (税込)

### コラーゲンスープ春雨とベジサラダ

国産の鶏肉を使い、旨味を最大限に引き出した鶏パイタンスープと、麺には弾力のある緑豆春雨を使って、大変ヘルシーに仕立てました(コラーゲンも2000mg以上含まれています)。具材たっぷりのサラダをあわせることで、1日に必要な野菜摂取量の約1/3を取ることが出来ます。やさしい仕立て、美容によいとされるコラーゲンもたっぷり、その上、カロリーは302kcalです。

価格： 630 円 (税込)



### たっぷり野菜の18穀スープごはん

健康を意識している方や朝食、夜食、食欲がないとき等に無理なく、野菜とご飯を召し上がって頂けるメニューとして管理栄養士が考案。現在販売中の「たっぷり野菜と18穀のスープごはん」をより栄養バランス面で強化させた新しい味で登場します。別皿に添えた"エキストラバージンオイル"をスープに入れて頂くことで、よりコクが生まれます。カロリーは"エキストラバージンオイル"を入れたスープを全部召し上がっても264kcal。

価格： 500 円 (税込)

## 【 パスタ&ライスプレート 春の顔 】

春を彩る食材をふんだんに使うパスタや人気のライトテイストのドリア、目にも鮮やか、メニューブックからも美味しさを伝えられる一皿、しっかりお肉を食べて頂ける土鍋仕立ての一品など、バラエティ豊かな春の顔を揃える"パスタ&ライスプレート"を取り揃えます。この他、ケチャップ味のトマトピラフと国産鶏胸肉にチーズを入れたフライの組み合わせ、大人から子供まで幅広い方々におすすめできる「アスパラとチーズチキンのタルタルドリア」(780円税込)や、アメリカ南部の伝統料理、そして家庭料理でもある"ジャンバラヤ"は、「骨付きフランク & ジャンバラヤ」(780円税込)を一部店舗では選択メニュー(\*)として、販売致します。



### 春野菜とあさりのスパゲティ

あさり、筍、グリーンアスパラなど旬の春野菜で作るスパゲティ。しっかり野菜の味を感じて頂ける、具だくさんのペペロンチーノです。たくさんのあさりから出る旨味に、ニンニクの風味、輪切り唐辛子の辛味が加わり、とても味わい深い、そして、春を感じて頂ける仕立てとなっています。

価格： 680 円 (税込)

### モzzarellaチーズと茄子のトマトスパゲティ

皿の上に見える白い球形が"モzzarellaチーズ"。このモzzarellaチーズを使ったトマトのスパゲティには、揚げナスをトッピングし、仕上げに爽やかで甘い香りのハーブ、フレッシュバジルとオリーブオイルをたっぷりかけました。見た目も、とても鮮やかな一皿です。

価格： 780 円 (税込)





### 筍と海老の和風ドリア

春素材 "筍" を使い、ライスと18穀をブレンドしたごはんの"和風テイスト"のドリアです。わかめ、刻み油あげで、筍の若竹煮をイメージして仕立てているので、食感を楽しみながらお召し上がり頂けると思います。ドリア本来の味を感じて頂きながらライトに仕上げた、大人味のドリアです。  
価格：730円(税込)

### 四川風 担々土鍋ご飯

ちょっとおこげの付いたご飯の上には、柔らかく煮込んだ三元自然豚のバラ肉、花山椒の香り引き立つ挽肉などの具材が入ったピリ辛ソース、ナス、ほうれん草に、温泉卵をのせます。"ちょっとしびれる辛さ"なので、辛さをまるやかにしたい方は、温泉卵を崩し、全体に混ぜ合わせてお召し上がり頂くことをオススメします。

価格：880円(税込)



(\*) 選択メニューは、販売しない店舗があるメニューとなります。

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・調理状況により誤差が生じる場合がございます。アリオ八尾店、佐野プレミアムアウトレット店、浜松地区店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** P R ・ S P

〒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

2010/03/01より 以下の住所・電話となります

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL . 03 5655-6506 FAX . 03-5655-6709