

### テーブルを飾る あったかさイッパイのメニューたち... デニーズ 冬の新メニュー 12月2日(木)スタート!

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<冬の新作メニュー>を2010年12月2日(木)より販売致します。

寒い冬を“デニーズならではの!”の数々のメニューが、ほっとできる温かいテーブルを演出します。デニーズで、冬のひとときを美味しい料理とともに、お過ごしください。

#### ハンバーグ



**ホワイトチェダーチーズのフォンデュ風ハンバーグ 焼き野菜添え**

濃厚なホワイトチェダーのチーズソースと優しい酸味のトマトソースで召し上がって頂くハンバーグ。お皿にはオーブンで焼き上げた「ブロッコリー、カリフラワー、人参、蕪、なす、しめじ、ポテト」を盛り付けますので、ジューシーなハンバーグと一緒に2つのソースをたっぷり絡ませてお召し上がり下さい。

価格: 880 円(税込)



**コラーゲンたっぷり和風鍋ハンバーグ**

“好きな鍋料理”ランキングがいろいろなところで賑わう冬、デニーズもハンバーグの鍋料理に参戦します! 美味しさだけでなく、スープだけでもコラーゲンがイッパイ!!! その上にコラーゲンのジュレをトッピングしているので、合わせると約5000mgを摂ることが出来ます。生姜も使い、体の中から温まって頂ける冬の食卓に欲しい1品です。 価格: 880 円(税込)



**辛みそ炒めハンバーグ タッカルビ風**

新しいハンバーグにチャレンジ! この冬は、韓国料理のタッカルビとハンバーグをコラボさせたメニューが登場。最初はちょっと甘い? でもあとから辛さをじんわりと感じて頂ける味。韓国の餅料理トッポギのシッカリした食感も楽しい具材に! ごはんがとても合う1皿。鉄皿から具材をすくって、そのままごはんの上へ... お試し下さい。

価格: 880 円(税込)

#### パスタ&ドリア



**蟹とカリフラワーのクリームスパゲティ**

デニーズの冬の味覚の1つ、そしてみんなが大好き「蟹」が登場。紅ずわいの自然で、鮮やかな色が目にもキレイなスパゲティ。クリームソースにはアンチョビやトマト、カイエンペッパーなどを使い、よりコクとキレを持たせた、デニーズならではのオリジナルソースです。季節の野菜のカリフラワー、クレソンとの組み合わせで冬の pasta をお楽しみ下さい。

価格: 830 円(税込)



**トマトすき焼スパゲティ**

秋の pasta フェア終了とともに、皆様から復活のご要望が鳴り止まなかった pasta が期間限定で再登場します。トマトが入った人気のすき焼きと pasta のコラボレーション。甘めの割り下で、しっかりと味をつけたすき焼きの中に pasta が隠れています。添えた温泉卵に、すき焼きの具材、そして pasta を絡めてお召し上がり下さい。

価格: 780 円(税込)



**蟹と十八穀のふんわりあんかけドリア**

本来“洋風”であるドリアを冬に美味しい「蕪」と卵白を使い“和風”+“中華テイスト”で仕立ちました。ごはんは十八穀を加え、蟹の美味しさを目でも味わえるよう、透明な「あん」を掛け、「ゆず」をちらしました。とってもライトな口当たり、チーズが使われているのがポイント?と思われるデニーズならではの1品です。

価格: 850 円(税込)

鍋 & 冬野菜



**タラのたっぷり野菜 キムチ鍋  
ミニごはん添え**

ハンバーグの鍋や鍋焼きうどんに加え、この冬は、デニース流キムチ鍋をご用意します。コチジャン、豆板醤をベースに仕上げたチゲスープに「スケソウダラ」と1日の野菜摂取目標量の1/3以上の野菜やきのこが入った鍋は、体の中から温めてくれます。ミニごはんをつけて栄養バランスもしっかり考えたこだわりのヘルシーメニュー（623Kcal）です。

価格：880円（税込）



**冬の焼き野菜カレー**

冬の野菜「蕪」「カリフラワー」を加え、人参、ブロッコリー、きのこ、ナス、ポテトを軽く焼きあげて、カレーにトッピングするデニース流野菜のカレー。野菜そのものの旨みや食感を残しながら、香ばしさをプラスさせます。幅広い世代の方にお召し上がり頂けるようスパイシー、でも辛すぎず、マイルドな味に仕上げました。

価格：730円（税込）

\* プラス50円で十八穀入りのごはんに変更可



**あったか冬野菜の  
オリーブオイル仕立て**

素材の味を最大限に活かした、野菜のあったかメニュー。スチームした野菜など8品目をエキストラバージンオリーブオイルで仕立てたデニースらしい1品は、1日の野菜摂取目標量の1/3以上の野菜をお召し上がり頂けます。野菜本来の美味しさを是非、ご賞味下さい。

価格：380円（税込）

\* 料理とセットの場合、300円でご注文頂けます

林檎のデザート



**自家製 林檎のくるくるガレット巻き  
シナモンりんごアイス添え**

復活のご要望がとっても多い「ガレット」が新しい顔で登場します。お店で焼き上げるガレットに、自家製の林檎のカaramel煮、レーズン、バニラビーンズが香るクリームパティシェをガレットで巻き、オープンで焼き上げます。シナモンの香るりんごアイスの冷たさと、焼き上げるガレットの温かさの温度差も楽しんでいただける、レストランならではのデザートです。

価格：390円（税込）



**ブッシュ・ド・ポム ~ 林檎物語 ~**

デニースだからこそ！スペシャルデザート 林檎のムースをサンドした初登場のデニース特製パウムクーヘンに、お店で作る自家製の林檎カaramel煮とバニラアイス飾り、チョコソースでデコレーションしました。クラッシュしたアーモンド、くるみ、ヘーゼルナッツとオレンジの皮のアクセントが全体の味をより光らせる、この季節にぴったりの組み合わせをお楽しみください。

価格：530円（税込）



**青森県産 ふじ林檎の  
ミルクプリンサンデー**

りんごをたくさん使ったボリュームたっぷりのサンデー。フレッシュな林檎と一手間加えたカaramel煮の林檎をコラボさせ、背の高いグラスの中にも林檎のゼリーが！カシスソルベ、大人気のミルクプリンなどたくさんの素材をトッピングした盛りだくさんのサンデーです。

価格：630円（税込）

\* ちょっとだけデザートが食べたい！そんな声にお応えする「林檎・りんごのミニパルフェ」もご用意します。価格：390円（税込）

福島県内店舗では福島産のふじ林檎を使用致します。  
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、デニース'セレクション南越谷店、  
その他一部店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。