

6月26日(火)より デニーズ<夏の新メニュー=第3弾=>がスタート!



“涼” & “健康” が Denny's のテーブルに登場!

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、「さっぱりカペリーニ冷麺風」(6月5日販売開始)、「抹茶のデザート」(6月12日販売開始)に続き、“涼”と“健康”をテーマに2012年<夏のメニュー第3弾>を2012年6月26日(火)より販売致します。

《 デニーズの夏メニュー 》



五島列島産 天然真鱈の冷し茶漬け

鮮度良い真鱈を冷たい和風だしで召し上がって頂くごはん。九州のたまり醤油を使い、胡麻などを加え‘漬け’にした長崎県五島列島の真鱈、おくら、のり、あられをふりかけたごはんに、冷やした『だし』をかける仕立ての茶漬けは、夏の“涼”を呼ぶ1品。添えた別皿のわさびを加えて頂くと、更に清涼感のあるごはんに。まずは、『だし』をかけずそのまま召し上がり下さい。鱈は、とれたてを漬けているので、身のおいしさを更に感じて頂けます。

(790 円)



梅しらすととろろの十八穀和風ドリア

チーズ・ホワイトソースを用いながらも、405kcalとカロリー控えめ、あっさりとしたデニーズ人気の和風テイストドリア。十八穀を加えたごはん、栄養価の高いと言われる粗刻みの長芋をあわせ、鶏肉、夏野菜のおくらを散らし、チーズをのせてオープンで焼き上げます。仕上げにのり、梅しらすを散らすと…夏に合うドリアが誕生。しっかりした鰹だし、十八穀、長芋の食感、梅しらすの豊かな風味、わさび… 和の食材とホワイトソース、チーズの意外な組み合わせは食欲の落ちる夏にもオススメです。(750 円)



四元豚の豚しゃぶ膳

気温が上がると、さっぱりいただける和膳が人気に! 脂身と赤身のバランスが良い四元豚を豚しゃぶにしました。きめ細かい健康管理のもとで育てられた四元豚は、日本では希少な「チェスターホワイト種」を掛け合わせた豚肉。きれいな肉色と、甘みのある脂、柔らかい肉質が特徴です。ビタミンB1を含む豚肉を大根おろしとデニーズ特製の柚子風味のポン酢で、茹でキャベツと一緒に召し上がり下さい。選べる和風おかず膳ですので、小鉢はお好みで「豆腐サラダ」「なすのみぞれ和え」「わかめとカリカリ梅のサラダ」「長芋と水菜のサラダ」からお選び頂けます。(1090 円)





10種の彩り野菜と四元豚ハーブのオープン焼き

ヘルシーな食事にしたいけど、ボリュームも満足もたっぷりが良い！のご要望にお応えし、食バランスを考慮したメニュー。

この一皿で335kcal、200g以上のカラフルな野菜と、身体作りに必要なたんぱく質を含む四元豚ハーブ、豆を摂って頂けます。良質なバージンオリーブオイルで焼き上げ、バルサミコソースとジェノベーゼソースで仕上げるので“香り”も食を進ませてください。

(690 円)

“「10種の彩り野菜と四元豚ハーブのオープン焼き」には、
「十八穀パン」を一緒に！”

栄養アドバイザー＆フードコーディネーターで、ミス・ユニバース・ジャパン美容栄養学トレーニング講師として活躍中の石坂優子さんが監修されたメニューと食べ方が、「10種の彩り野菜と四元豚ハーブのオープン焼き」に、オープン焼きのお皿の中に残るソースを付けて、「十八穀パン」を摂ること。是非、お試し下さい。

こちらは、10種の彩り野菜と四元豚ハーブのオープン焼きセット 1,190円 □



この他、玉ねぎ、キャベツ、人参、白菜、大豆もやし、ブロッコリー、グリーンアスパラ、セロリの8種野菜の旨みがたっぷり溶けこんだ、やさしい味わいの「8種野菜の冷たいポタージュ」(250円 下写真)を始め、「季節野菜の16品目サラダ」(380円)、「長芋と蒸し鶏の豆腐サラダ」(380円)など、野菜をふんだんに使ったメニューを取り揃えます。



※表記の価格は全て税込価格でございます。

※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。

※佐野プレミアムアウトレット店、浜松町店ほか一部店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** PR・SP

〒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