

クリスマスケーキ & 冬のギフト ご予約商品 - 2012年10月8日受付開始 -

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、2012年10月8日（月）より、「クリスマスケーキ」、「冬のギフト」のご予約を開始致します。
今冬新登場となる「ロースハム」、毎年ご好評頂いております「クリスマスケーキ」や「こがねもち」、新春の祝い膳の「おせち」などを取り揃えました。

【クリスマスケーキ】

■ガトーフレーズ （直径約18cm） 3,700円

店頭お渡しのみ

フレッシュな苺、口どけのよい北海道産クリーム、しっとり焼き上げたスポンジを使用した上品な甘さのケーキ。

■チョコレートケーキ（直径約13.5cm） 2,800円

店頭お渡し 宅配 +600円

香り高くなめらかなチョコレートクリームのケーキに、生チョコをトッピングしたクリスマスらしい華やかなデコレーション。

*生チョコには洋酒を使用。



ご予約期間：10月8日（月）～12月12日（水）
* 宅配は12月4日（火）迄

店頭お渡し：12月21日（金）～12月25日（火）
宅配お届け：12月23日（日）～12月25日（火）

【冬のギフト】

■四元豚のホワイトロースハム 3,980円 ・四元豚ホワイトロースハム（約400g）×2本

■ビーフシチュー & ビーフカレー 3,980円

・ビーフシチュー 210g（1人前）×3袋
・ビーフカレー 200g（1人前）×3袋

*詳しい調理法は商品と一緒に同梱致します。

*本商品は、デニーズにて使用する食品と一部異なります。

■アイス&ソルベ詰め合せ 3,580円

・115mlカップ×8個（各1個×8種）

上記商品：宅配のみ、クール便にて無料配達



ご予約期間：10月8日（月）～12月12日（水）

宅配お届け：12月1日（土）～12月4日（火）
12月8日（土）～12月11日（火）
12月15日（土）～12月18日（火）
12月25日（火）～12月28日（金）

【おせち】

■お節二段重 15,000円

店頭お渡し

宅配 +600円

味付数の子、田作り、丹波黒豆、栗きんとん等の伝統の味に加え、あわび旨煮、ロブスターベイヤメルソース焼等、贅を尽くした26品目の二段重。

■極尽 寿 おせち三段重 31,500円

店頭お渡しのみ、数量限定 *デニーズの他、セブン&アイグループのセブンイレブン、イトーヨーカドー、そごう・西武、ヨークマート、セルガガーデンでもご予約可

一品一品の味付けや焼きなど“技”や“素材”にもこだわった三段重。

ご予約期間：10月8日（月）～12月15日（土）
* 宅配は12月12日（水）迄

店頭お渡し/宅配お届け：12月30日（日）、12月31日（月）



【こがねもち】

■越後仙見米こがねもち 3,580円

新潟県の“仙見川”流域の産地に限定した「越後仙見米」を100%使用した、きめ細やかな腰の強い生もち。（内容量：約2,300g）

■特別栽培米こがねもち 4,200円

・きりもち70g×21個

上記商品：店頭お渡し、
宅配 +450円（2個目以降+380円）

ご予約期間：10月8日（月）～12月12日（水）

店頭お渡し：12月2日（日）～12月31日（月）

宅配お届け：12月1日（土）～12月4日（火）

12月8日（土）～12月11日（火）

12月15日（土）～12月18日（火）

12月25日（火）～12月28日（金）



詳しくは別添資料をご覧ください。

※表示価格は全て税込です。 ※写真はイメージです。
※ご紹介の商品につきましては、数に限りがあるため、ご予約終了前に品切れになる場合がございます。
※お申込日より、店頭お渡し期間、お届け期間を設定させていただいております。
※一部お届け出来ない地域がございます。
※ご予約販売の取り扱いのない店舗がございます。

以上

資料1: クリスマスケーキ

To the smile of all, Denny's Happy Christmas.

みんなの笑顔へ、想いをこめた
メリークリスマス。

直径
約18cm
4-5名様

北海道産生クリーム使用

直径
約13.5cm
3-4名様

ガトーフローズ 店頭お渡しのみ 3,700円

濃厚なのに軽やかな口どけの北海道産生クリームと、フレッシュな苺のハーモニー。しっとり焼き上げたスポンジと一緒に、上品な甘さをお楽しみください。

チョコレートケーキ

店頭お渡し 宅配+600円 2,800円

香り高くなめらかなチョコレートクリームほちよびり大人の味。さらに生チョコをトッピングし、クリスマスらしい華やかなデザインにアレンジしました。

※生チョコには洋産を使用しております。

■資料2:冬のギフト

四元豚の旨味を楽しめる
デニーズオリジナルローズハム

四元豚の旨味を引き出すため、スモークを長時間に仕上げたこだわりの製法。昔ながらのしっかりとした味わいのハムです。

お歳暮におすすめ

四元豚のホワイトローズハム
【宅配のみ】クール便にて無料配送 3,980円

■四元豚
ホワイトローズハム(約400g)×1本

素材にこだわった
8つの味。

アイス&ソルベ詰め合せ

【宅配のみ】クール便にて無料配送 3,580円

■11個入りアイス&ソルベ詰め合せ
バニラアイス、抹茶アイス、いちごアイス、いちごソルベ、いちごアイス、いちごソルベ、いちごアイス、いちごソルベ

おうちで外食。しませんか。
デニーズの人気メニューをお手軽にご家庭で。

ビーフシチュー
大ぶりを牛バラ肉をコクのあるデニーズソースでじっくり煮込んだデニーズ特製の人気メニューです。

ビーフカレー
スウェーデンとドイツの深いコク、スパイスの香味の牛バラ肉とジャガイモの旨みを感じられます。

ビーフシチュー&ビーフカレー
【宅配のみ】クール便にて無料配送 3,980円

牛バラ肉をじっくり煮込んで
まろやかに仕上げたビーフシチューと
ビーフカレーのセットです。

セット内容

- ビーフシチュー 210g(1人前)×3個
- ビーフカレー 200g(1人前)×3個

冷凍食品のため、お召し上がりの際は必ずお召し上がりください。
お召し上がりの際は必ずお召し上がりください。
お召し上がりの際は必ずお召し上がりください。

冷凍食品のため、お召し上がりの際は必ずお召し上がりください。
お召し上がりの際は必ずお召し上がりください。
お召し上がりの際は必ずお召し上がりください。

■資料3:おせち

御朔重 おついでらじゅう

- ・丹波黒豆
丹波産の黒豆をじっくり炊き上げ、茶わく仕上げました。隠し味に梅干を後押ししています。
- ・ロブスター
ペンケメルソース焼
ロブスターを蒸し焼きにし、ペンケメルソースで仕上げました。
- ・つくね
ふじの産地、長野県で生産し、ふじの産地産のふじの皮を剥き、皮ごと煮込みました。
- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・田作り
- ・クルミ甘煮揚
- ・栗さんどん
- ・干柿黄味寿司

彩重 いろどりじゅう

- ・あわび旨煮
あわびを塩水で茹で上げました。
- ・四元豚の黒酢煮
デニスで茹でた四元豚を黒酢とデニスでじっくり煮込みました。
- ・いくら醤油煮
北陸産のいくらを醤油と焼酎で、おいしく仕上げました。
- ・柚子入り紅白生脛
- ・蓮根煮しめ
- ・里芋煮しめ
- ・箭筈先煮しめ
- ・ねじり梅人參煮しめ
- ・こんにやく煮しめ
- ・しいたけ煮しめ
- ・紅麴昆布巻
- ・帆立黄味焼
- ・味付数の子
- ・かにつめの和風蒸し
- ・たたきごぼう
- ・真鯛西京焼
- ・海老新丈

素材にこだわり、一品一品こころをこめて。

お節二段重 15,000円 (全26品目)

店頭お渡し
宅配 +600円

重箱のサイズ: 約 縦189×横189×高さ57(mm)・2段
 御お節二段重は、セブネットショップから
 からもご注文いただけます。

数量限定

極尽 寿
おせち三段重 31,500円

店頭お渡しのみ

手回ひまかふる魚介素材を中心に、一品一品の味付けや焼きにこだわりました。専門家と一から作り上げ、極め尽くした素材と技の集大成です。

鹿児島県産アリの照り焼き／栗さんどん(なんと栗芋使用)／丹波産山形産黒豆／帆立貝柱焼き／子持ち船汁煮／北海道産数の子／あわび煮／蒸しズワイガニ 他

重箱のサイズ: 約 縦185×横185×高さ58(mm)・3段

※一部販売していない店舗がございます。

お申し込みを最速の勤務日、お電話での受付となります。