

野菜をもっとおいしく!

野菜を“つけて食べる”サラダ

2012年11月13日(火) 販売スタート!



デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 千代田区二番町8-8)では、2012年11月13日(火)より、ソースに野菜を“つけて食べる”新しいスタイルのサラダを販売致します。その他、旬のごぼうの食感を楽しめるサラダなど、季節のサラダ5品を取り揃えます。

【サラダメニューご紹介】

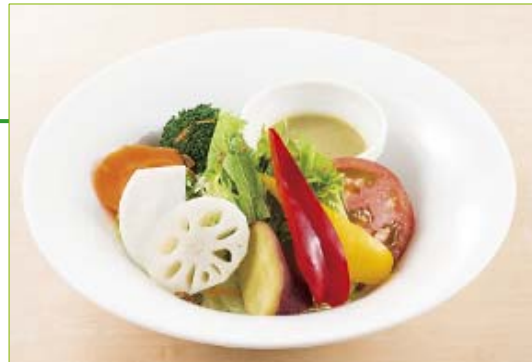


■四元豚とカラフル野菜のオープン焼き ～バーニャカウダーソースで 690円

かぶやれんこん、ブロッコリーなどの根菜・野菜と、四元豚ハープを盛り込んだオープン焼き仕立てのサラダに、バーニャカウダーソースを添えました。アンチョビ、にんにく、オリーブオイルでシンプルに仕立てたソースに、野菜を“つけて食べる”スタイルをご提案。アンチョビの程よい塩味が、野菜の味を引き出します。一日に必要な野菜量の2/3が摂れ、緑黄色野菜は一日に必要な量の4/5が摂取できるメニューです。

■フレッシュ野菜のバーニャカウダーソース 430円

野菜のそのものの旨みや甘みを味わって頂けるよう、余計な味を加えず、素材感を活かしたサラダに仕立てました。コクのあるバーニャカウダーソースは、それぞれの野菜と相性抜群です。15品目以上を一度に食べられる、レストランならではのサラダです。



■しゃきしゃきごぼうとお豆のサラダ 380円

ささがきのごぼうを金胡麻ドレッシングで和えた、しゃきしゃき食感が楽しいサラダ。アクセントに、五豆や五穀を散らし、金胡麻とともに、ごぼうの風味を引き立てます。「自家製野菜ドレッシング」「タマネギと生姜・黒酢の自家製ドレッシング」「コブサラダドレッシング」の3種類からお選び頂けます。

オープンで焼き上げることで野菜の旨みを凝縮した「カラフル野菜のオープン焼き～バーニャカウダーソースで(490円)」(写真左)、大きめにカットした野菜や根菜をシンプルにドレッシングでお召し上がり頂く「季節野菜のサラダ(380円)」(写真右)も品揃え致します。



※表記の価格は全て税込価格でございます。

※厚生労働省が2000年に始めた「健康日本21」では、日本人の野菜摂取量の目標値は1日350g以上(うち130gは緑黄色野菜)とされています。

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

以上