

## NEW TASTE HAMBURG

JUICY PATTY OF GROUND BEEF & PORK



デニーズの“合挽きハンバーグ”が一新！

# 『ハンバーグフェア』

春の新メニュー第2弾も同時スタート！

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、2013年4月23日（火）より、“ふっくら、ジューシー”を追求し「合挽きハンバーグ」を一新、根菜たっぷりの仕立て、まろやかな黒酢ソースの仕立てなど、全8品を取り揃え『ハンバーグフェア』を開催致します。また、春の新メニュー第2弾として、食感が楽しい季節のドリアやマテ茶鶏メニューを販売致します。

### 【フェアメニュー ご紹介】

#### ふっくら、ジューシー デニーズの『新ハンバーグ』

ふっくらした食感とジューシーさを追求したデニーズの『新ハンバーグ』。牛と豚の合挽き肉を、肉の美味しさを引き出す黄金比率で配合し、外側はしっかり、内側はふんわりとタネの練り方に変化をつけることにより、焼き上げたときに溢れ出る肉汁をしっかり閉じ込める工夫をしました。また、従来よりも細挽きの合挽き肉を使用し、ほどよいほぐれ感で、やさしい食感に仕上げています。



#### 根菜たっぷりハンバーグ ～胡麻と照焼の2色ソース～ 940円

きんぴらごぼうとハンバーグ、意外な組み合わせのメニューが登場。胡麻と照焼のダブルソースをかけ、深みのある味わいに仕立てました。きんぴらの甘辛い味、胡麻ソースのコク、照焼ソースのほどよい甘味、それぞれが溶け合いハンバーグに良く合います。シャキシャキのきんぴらごぼうと、ふっくらしたハンバーグとの食感の違いも楽しい一皿です。温野菜や根菜を添え、食物繊維は1日の目標量の約1/3を摂取できます。



#### 彩り野菜の黒酢ソースハンバーグ 940円

ふっくらハンバーグに甘酸っぱい黒酢ソースを合わせ、グリーンアスパラ、パプリカ、たけのこなど一日に必要な量の約1/3、120g以上の野菜をたっぷりのせたメニュー。ソースは、黒酢と醤油をベースに、ハンバーグに合うようフォンドボーを加え、コクをプラスしました。マイルドな甘味とほどよい酸味が絶妙な味わいで、暑くなるこれからの季節にぴったりの一皿です。



#### コンビグリル 1,190円

熱々の鉄板に、ジューシーなハンバーグ、サクサク衣の有頭海老フライ、肉の旨みたっぷりの希少部位のみすじ、3種類のメニューを盛り合わせた、大迫力のコンビグリル。ソースをかけると、ジュツという音とともに、こぼばしい香りと湯気が立ちのぼります。それぞれの素材の味を引き立てるよう、ハンバーグとみすじには「おろしポン酢」、有頭海老フライには「タルタルソース」を合わせました。



## デミハンバーグ&サーモンバーグ 1,090円

デニーズで人気の「デミグラス&サーモン」のWハンバーグを盛り合わせました。肉汁あふれるハンバーグには濃厚なデミグラスソース、鮭そのものの食感を残し、ほろほろと口の中でほぐれるサーモンバーグは、タルタルソースと温泉卵を絡めてお召し上がりください。付け合わせのフレッシュ野菜のサラダには、すりおろしたにんじんやたまねぎをベースに、白ワインビネガーなどを加えた「にんじンドレッシング」をかけました。

今回のハンバーグフェアは、上記新メニューの他、4月9日より販売スタートしご好評いただいております「アボカドハンバーグ」と、洋食メニューの王道コンビ「デミハンバーグ&海老フライ」が、新ハンバーグとなって登場。肉のしっかりとした食感と旨みが味わえる「プレミアム ビーフ100%ハンバーグ デミグラスソース」、「プレミアム ビーフ100%ハンバーグ さっぱりおろしソース」の全8品で開催致します。

- 【左上】アボカドハンバーグ 890円
- 【右上】デミハンバーグ&海老フライ 860円
- 【左下】プレミアム ビーフ100%ハンバーグ  
デミグラスソース 980円
- 【右下】プレミアム ビーフ100%ハンバーグ  
さっぱりおろしソース 980円



## 【春の新メニュー ご紹介】



### 海老と季節野菜の薬膳ドリア 840円

海老と季節野菜の彩りが、明るく華やかな一皿。ドリアのソースのベースとなるスープは、国際薬膳調理師が生薬を調合したオリジナルで、朝鮮人参・ナツメ・田七人参・センキュウ・龍眼(リュウガン)などをブレンドしています。このスープに五種豆と五穀入りのご飯を合わせ、筍、グリーンアスパラ、キャベツなどの野菜と海老をのせて焼き上げました。仕上げに散らしたレモンの皮が爽やかに香ります。



### 緑黄色野菜とマテ茶鶏の黒酢ソース 890円

ビタミンやミネラル分が豊富で“飲むサラダ”といわれるマテ茶を飼料に配合し、植物性飼料100%で育った「マテ茶鶏」。この鶏肉をグリルして、甘味と酸味のバランスがほどよい、黒酢ソースをかけました。またアクセントとして、ピーマンをベースに、にんにく、唐辛子、山椒を効かせた「翡翠ソース」をのせ、ピリッとした後味が、黒酢ソースや肉の味わいを引き立てます。

※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。

※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以上とされています。

※厚生労働省が推奨する食物繊維摂取量の1日の目標値は、女性 17g、男性 19g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