

“野菜たっぷり” & “涼” をデニーズのテーブルへ！

「夏の新メニュー -第2弾-」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、「メロンデザート」「さっぱりカペリーニ冷麺風」（6月11日販売開始）に続き、“野菜たっぷり”と“涼”をテーマに夏の新メニュー第2弾を、2013年6月25日（火）より販売致します。

【メニューご紹介】



15品目の彩り
ベジタブルキーマカレー 940円

10種野菜入りの辛口カレーソースに、色鮮やかな野菜をトッピングした、一度に15品目の野菜がお召し上がり頂けるキーマカレー。ソースの中のクワイ、レンコン、ゴボウのしゃきしゃきとした食感が楽しい一皿です。スパイスの香り、野菜の旨みが後引く、豊かな味わいをお楽しみ頂けます。

【キーマカレー10種野菜】 かぼちゃ、にんにく、生姜、トマト、枝豆、赤ピーマン、タマネギ、クワイ、レンコン、ゴボウ
【トッピング5種野菜】 韓国かぼちゃ、ナス、パプリカ、ピーマン（翡翠ソースに使用）、青唐辛子（翡翠ソースに使用）



トマトとチキンのカレー
～五豆と五穀ごはん 890円

フレッシュトマト、トマトピューレ、ドライトマトと鶏もも肉をじっくり煮込んだ中辛口カレー。トマトのほどよい酸味や甘味、クミンやコリアンダーなどスパイスの風味、鶏肉の旨みが調和した、奥行きのある味です。白米には、5種類の豆（大豆、小豆、えんどう、レンズ豆、ガルバンゾー）と、5種類の穀物（玄米、大麦、あわ、きび、ごま）を合わせ、その独特の食感が、カレーの味を引き立てます。

*6月11日より平日ランチにて先行販売中



フレッシュ野菜とハンバーグの
黒酢仕立て 890円

オクラ、なす、ヤングコーン、トマト、レタスなどフレッシュ野菜たっぷりのサラダ仕立てのハンバーグ。甘酸っぱい黒酢ソースは、マイルドな甘味とほどよい酸味が絶妙な味わいです。みょうが、大葉、大根おろしのさっぱりとした味が、暑い季節にぴったりの一品です。



生ハムとバジルの冷製カペリーニ 840円

フレッシュバジルを使用し、生姜を加えてすっきり仕上げた“ジェノベーゼソース”に、極細パスタ“カペリーニ”を絡ませた冷製パスタ。程よい塩気の生ハムに、まろやかなココのアボカド、柔らかいペペーリーフをトッピングしました。口に運ぶとバジルが爽やかに香り、お好みでレモンを絞って頂くと、酸味が全体を引き締め、キレのある味わいとなります。



天然真鱈の冷し茶漬け 790円

長崎五島列島近海で獲れた真鱈を、冷たい和風だしでお召し上がり頂くごはん。甘味のある“たまり醤油”、コクのある“本醸造醤油”の2種類の醤油を使い、胡麻などを加えて‘漬け’にした真鱈、みょうが、大葉、のりをのせたごはんに、冷やした“だし”をかける茶漬けは、夏ならではの一品です。別皿に添えた生姜を加えると、更に清涼感のある味をお楽しみ頂けます。まずは、だしをかけずそのままお召し上がりください。獲れたてを漬けた鱈の身のおいしさを感じて頂けます。

ご紹介のメニューの他、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種野菜の冷たいスープ(250円)」も販売致します。



※表記の価格は全て税込価格でございます。

※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

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