

話題の厚切りローストビーフや、ブランド牛を用いたロッシェニ風など
 ちょっと贅沢なビーフメニューを8種類取り揃え

デニーズ 冬のごちそうフェア

2014年12月2日(火)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、2014年12月2日(火)より、家族や仲間とテーブルを囲む機会も増えるこの季節を彩る、こだわりのビーフメニューを8品取り揃え販売致します。

ファミリーレストランではデニーズが先駆けて全店展開した「厚切り ローストビーフ」や、フォアグラと牛フィレ肉を贅沢に用いた仕立てが人気をよび、2000年の登場以来デニーズの冬の代表的メニューのひとつともなった「ロッシェニ風」などが登場。牛肉の素材や部位にもそれぞれこだわったごちそうメニューです。

<<メニューご紹介>>

デニーズでは是非お召し上がりいただきたい!

厚切り ローストビーフ



ローストビーフに使用している牛肉は、世界三大品種のひとつアメリカ産「アンガス種」。霜降りと赤身のバランスがよく、柔らかな食感を兼ね備えています。そのアンガスビーフの中でも、きめ細かく柔らかな腰上部の部位「サーロイン」を贅沢に使用しています。上質なサーロインだからこそ厚切りローストビーフが実現できるのです。高温のオーブンで表面を一気に焼き上げ、真空状態で密封し、低温でじっくりと加熱。これにより旨味を逃さず肉の柔らかさを保ちます。店舗では、お客様のテーブルに運ばれたときにその美味しさが最高の状態になるよう、ご注文を受けてからオープンであたため、しっとりとした柔らかなサーロインの美味しさを一層引き出しています。品種、部位、製法に至るまでこだわり、一枚一枚丁寧に作り上げたこの厚切りローストビーフは、ファミリーレストランではデニーズが先駆けて全店展開に取り組みました。



アンガスサーロインのローストビーフ

1,480円(税込1,598円)

牛肉の世界三大品種「アンガス種」のサーロインを贅沢に使用した厚切りローストビーフを、シンプルに、お求めやすい価格で味わっていただけるようご用意致しました。添えてあるレホール(西洋わさび)が、きりっとした味の変化を与えてくれます。ソースはグレービーソースとおろしポン酢の2種類からお選びいただけます。



ローストビーフ~フレッシュ野菜を添えて

1,731円(税込1,869円)

品種、部位、製法に至るまでこだわり、一枚一枚丁寧に作り上げた厚切りローストビーフ。口どけなめらかなマッシュポテトや彩り豊かなフレッシュ野菜などを華やかに添えた一皿。こだわりのソースは、デミグラスのコクやフォンドボー、マデラ風ワインなどの芳醇な香りが一体となり、肉の旨味を引き立ててくれるグレービーソースと、爽やかで優しい酸味が印象的なおろしポン酢の2種類からお選びいただけます。

オーストラリアの広大な牧場で大切に育まれたブランド牛

大麦牛

オーストラリアの広大な牧場で150日間の穀物肥育をした「大麦牛」。より柔らかくておいしい肉質にするため、大麦を中心とした植物性飼料を一定期間与えています。一般的なオーストラリア牛肉と比べ保水性がよく旨味成分が多いため、肉の味とジューシーさが楽しめます。今回デニズでは、きめ細かく上質な「サーロイン」と、上品な味わいの希少部位「フィレ」を用い、その美味しさを存分に味わっていただける仕立てをご用意致します。



大麦牛フィレとフォアグラのロッシェニ風
2,300円(税込2,484円)

デニズの冬のテーブルを彩る「ロッシェニ風」が今年も登場致します。柔らかく上品な味わいの希少部位 大麦牛フィレと口の中でとろけるフォアグラ、華やかで芳醇な香りのトリュフソース…。それぞれの美味しさが一体となった一皿です。



大麦牛サーロインのすき焼き仕立て
～半熟たまご添え
単品1,350円(税込1,458円)

大麦牛のサーロインを、甘みとコクのバランスを追求した絶妙な味わいの割したで味わっていただく、すき焼き仕立てのあつあつメニューです。

*写真はくごはんと選べる小鉢セット>つきです。



大麦牛のサーロインステーキ
1,851円(税込1,999円)

噛み締めるほどに感じる肉の旨味をシンプルに、ダイレクトに味わっていただける一品。湧き立つ香りと音が食欲をそそる鉄板スタイルでご提供します。ソースはんにんにく醤油・おろしソースからお選びください。

登場以来根強い人気を誇り、デニズのロングセラーメニューのひとつにもなった

ビーフシチュー

デニズのビーフシチューは、ごろごろと存在感のある牛肉が特長。大き目にカットされた牛バラ肉は、じっくりと煮込むことでほろりと口の中でほぐれるような柔らかさに。コクのあるデミグラスをベースに、赤ワインやフンドボー、はちみつなどを加えることで、複雑で深みのある芳醇な香りと、なめらかな食感が広がります。隠し味に醤油をプラスし、濃厚ながらもすっきりとキレのある味わいに。ほんのり和のテイストは、ごはんに合わせても、パンをソースにつけながら楽しんでよし。もちろんワインとの相性も抜群で、シーンによってさまざまな表情を見せてくれます。



ビーフシチュードリア(ドリンクつき)
1,193円(税込1,288円)

コクのあるビーフシチューに、ごはん、とろけるチーズを合わせ焼き上げたあつあつドリア。身体の中から温まる一皿です。



ビーフシチューハンバーグ
1,099円(税込1,186円)

濃厚でなめらかなビーフシチューと、ふっくらジューシーなハンバーグから溢れる肉汁が重なり合ってより奥深い旨味を演出します。



ビーフシチュー
1,220円(税込1,317円)

じっくり煮込んだ柔らかくビーフがごろりと入ったビーフシチュー。醤油を加えた和テイストだからこそ、ごはんとの相性も抜群です。

※写真はイメージです。 ※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店他、一部店舗では販売しておりません。
※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

以上

■■ デニズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709