


あったか「ピリ辛チゲ」から定番人気のメニューまで！

デニーズ 『あったかメニューフェア』

2016年1月14日(木)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、2016年1月14日(木)より、寒さが本番をむかえるこれからの季節にぴったりな『あったかメニューフェア』を開催致します。魚介の旨味たっぷりの「チゲ」を具たくさんに仕立てた新メニュー2品や、日頃よりお客様から高いご支持をいただく人気の「ビーフシチュー」、オープンで焼き上げたあつあつの「ハンバーグ」など、全5品で展開致します。

<<新メニューご紹介>>


野菜と三元豚のピリ辛チゲ～ごはんつき
980円(税込1,058円)

コチュジャンや赤味噌のコクがあるピリ辛のスープに、たっぷりの野菜や豚肉、豆腐などを合わせました。みずみずしい白菜、食感の良いごぼう、しゃきしゃきとした水菜や長ネギ、三元豚など、たくさんの具材を盛り込んだ鍋仕立てのあつあつメニューです。



具たくさん海鮮ピリ辛チゲ～ごはんつき
1,280円(税込1,382円)

頭から殻ごと食べられる海老「ソフトシェルシュリンプ」や真鱈、ムール貝、イカなどの魚介とたっぷりの野菜で仕立てた風味豊かな「鍋」メニューです。スープは魚介のだしがたっぷり溶け込んだ、辛さの中にも素材の旨味や甘みを感じる奥深い味わい。ごはんをあわせて雑炊風にしてもお楽しみいただけます。



トマトクリームのかき込みハンバーグ
925円(税込999円)

フレッシュトマト、チーズをハンバーグにのせ、バイクドポテト、ブロッコリー、さつまいも、人参などの野菜とともにオープンで焼き上げました。ソースに加えた隠し味の白しょうゆが後味をさっぱりとさせ、ごはんにもパンにも合う一品です。



ビーフシチュー
1,220円(税込1,317円)

大きめにカットされた牛肉は、じっくりと煮込むことで口の中でほろりとほぐれる柔らかさ。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たシチューは、複雑で深みのある芳醇な味わいをお楽しみいただけます。



ビーフシチューハンバーグ
1,099円(税込1,186円)

コクのあるビーフシチューと、ジューシーなハンバーグを組み合わせた贅沢な一皿。ふっくらと焼き上げたハンバーグから溢れる肉汁とシチューが重なりあって、より奥深い旨味を演出します。シチューの隠し味に醤油を加え、濃厚ながらもすっきりとした味わいです。

※写真はイメージです。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

※ご紹介のメニューは佐野店、佐野プレミアムアウトレット店ほか一部店舗では販売しておりません。 以上

■■ デニーズホームページ <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