

デニーズ 2018 年秋の新メニュー
新デミグラスソース、からすみを使ったパスタ、第3の麺も登場！
2018年9月11日販売開始

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、2018年9月11日(火)より、秋の新メニューを販売いたします。

今回の新メニューでは、デニーズの重要商品であるデミグラスソースを一新。奥深い味わいでハンバーグの美味しさを一層引き立てるよう改良いたしました。また、イタリア・サルデーニャ島のからすみを、旬の牡蠣と合わせた新作パスタは、からすみを身近に味わっていただくきっかけともなる新たなごちそうパスタです。さらに、ラーメン、うどんに次ぐデニーズ第3の麺としてトムヤムクンのフォーを品揃え。事前の社内試食では97%の女性社員が「美味しい」と回答した自信作で、アジア料理の注目向上など、市場の高まりにもお応えできます。

このほか、たっぷりきのこを使用したパスタや、気温の変化に身体を温めてくれる熱々ハンバーグなど、5種類の新作メニューで秋のテーブルを彩ります。



▼9月11日(火)スタート 秋の新メニュー



デミ煮込みハンバーグ 899円(税込970円)

ふっくら柔らかな合挽きハンバーグを、こだわりの新デミグラスソースと一緒にじっくり煮込んだ熱々メニュー。美味しさを一新したデミグラスソースは、丁寧に焙煎したルウに、赤ワインやビーフ、チキンの旨みをプラスした奥深い味わい。ハンバーグの旨みと相まって、深みのある美味しさを引き出します。



牡蠣とからすみのスパゲッティ

1,049 円 (税込 1,132 円)

にんにくと唐辛子の香り豊かなオイルベースのソースに、プリッと柔らかな兵庫県播磨灘産「牡蠣」と、イタリア・サルデーニャ島の「からすみ」を使ったごちそうパスタ。黄金色のからすみが、見た目にも秋らしい一品です。



トムヤムクンのフォー

単品：899 円 (税込 970 円)

ごまドレ豆腐サラダつき：1,049 円 (税込 1,132 円)
唐辛子の辛みとレモンの酸味がきいたスープにココナッツミルクを加え、飽きのこないマイルドな味わいに仕上げました。つるりと口当たりの良いフォーがスープともよく絡みます。



All Beef ハンバーグ～季節野菜のオープン焼き

1,199 円 (税込 1,294 円)

肉の旨みをギュッと閉じ込めた All Beef ハンバーグに、とろけるチェダーチーズのコクと、トマトソースの酸味のハーモニーを楽しむ W ソースが絡みます。スナップえんどうやかぼちゃ、ぶなしめじなど季節野菜が彩りを添えます。



たっぷりきのこチキンのクリームスパゲッティ

949 円 (税込 1,024 円)

香りや食感がそれぞれ異なる 3 種類のきのこ（ぶなしめじ、大粒なめこ、霜降りひらたけ）をたっぷりトッピングし、クリームベースのソースにもきのこの風味をきかせました。秋を味わうパスタです。

■デニーズでは、本メニュー改訂よりアレルギー情報（特定原材料 7 品目及び特定原材料に準ずるもの 20 品目）をすべてのメニューブックに掲載しております。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部販売していない時間帯、内容の異なる店舗がございます

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283