

デニーズの夏メニュー テーマは「香り・涼しげ・野菜」

2019年6月11日（火）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、2019年6月11日（火）より、夏の新メニューを販売いたします。

この夏のテーマは「香り・涼しげ・野菜」。食材の香りを楽しみながら、涼しげで、野菜もしっかり摂れるメニューを取りそろえます。

5種類の香味野菜を使用した肉料理の新メニューとして登場するのは、ハンバーグ・唐揚げ・豚しゃぶの中から好みのメインをお選びいただけるスタイルの一皿。まろやかな酸味の生姜醤油ソースで、さっぱりとお肉を味わっていただきます。また、ひんやり涼しげな冷製パスタや、金華そばを使用した冷やし茶漬けなど、ぐんと気温のあがるこの季節にもすっきりと食べられるアイテムや、フレッシュの青パパイヤを使用した26品目が摂れるパワーサラダなどを品揃えいたします。



デニーズ 夏メニュー

<https://www.dennys.jp/menu/early-summer-menu/>

<夏新メニュー 品揃え>

香る美味しさ



香味野菜の生姜醤油 ハンバーグ／香味野菜の生姜醤油 鶏の唐揚げ／香味野菜の生姜醤油 豚しゃぶ

916円 (税込 989円)

生姜や大葉、みょうが、ねぎなど5種類の香味野菜とともに、デニーズの人気肉料理を香りよくさっぱりと味わう一皿。ジューシーな合挽きハンバーグ、からりと衣も香ばしい唐揚げ、しっとり柔らかな豚しゃぶから、気分やお好みでメインをお選びいただけます。

味わいの決め手となるソースは、醤油をベースに豆板醤と生姜の辛味、黒酢のまろやかな酸味、フルーツの甘味をバランスよく調和させた生姜醤油ソースです。

ぐんと気温もあがるこの季節に、さっぱり香る野菜とともに、しっかりバランスよくお召し上がりいただけます。

涼しげさっぱり



海老と生ハムの冷製ジェノベーゼ

967円 (税込 1,044円)

あざやかなグリーンが涼を呼ぶ、さっぱりとしたジェノベーゼ。フレッシュバジルやモヒートミントなど4種類の香草で仕立てたソースで、清涼感たっぷりに仕上げました。海老やアボカドなどの素材も相性抜群です。

金華さばの冷やし茶漬けご膳

～選べる小鉢つき

1,222円 (税込 1,319円)

宮城県金華山沖で漁獲された脂ののった金華さばを食べやすくスライスし、特製のタレに漬け込みました。まずはそのまま、わさびや生姜などの薬味で味を変え、冷たい出汁をかけて茶漬け風に。お好みの食べ方で最後までお楽しみいただけます。

冷麺風カペリーニ&牛カルビごはん

1,018円 (税込 1,099円)

冷麺風カペリーニ (単品)

763円 (税込 824円)

鯉・昆布の和風だしのきいたコクのあるすっきりスープに、極細パスタ カペリーニをあわせ冷麺風に仕立てました。デニーズの夏の定番人気メニューです。

野菜のちから



青パパイヤとローストビーフのパワーサラダ

949 円 (税込 1,024 円)

南国のフルーツパパイヤをサラダに仕立てた、具たくさんで多彩なパワーサラダが新登場。

フレッシュの青パパイヤは、体内の脂質・糖質・たんぱく質を分解する働きがあるとも言われ、シャキシャキとした食感が特徴。ローストビーフなどのたんぱく質と、マンゴーやラズベリーなどのビタミン、ケールなど葉野菜の食物繊維、ナッツの良質な脂肪酸がとれるなど、栄養バランスも優れており、この一皿で26品目が摂れます。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

◆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

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285