

デニーズ2019年秋の新メニュー

からすみ×牡蠣×海老のごちそうパスタ、香味野菜×きのこの肉料理 など

2019年8月27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、2019年8月27日(火)より、秋の新メニューを販売いたします。

深まる季節の移ろいを感じながら秋の味覚を美味しく味わっていただくことをテーマにした今回の新メニューでは、イタリア・サルディーニャ島のからすみを旬の牡蠣、海老と合わせたごちそうシーフードパスタが登場。また、香味野菜と肉料理(ハンバーグ・唐揚げ)を生姜醤油でさっぱり楽しむ人気メニューでは、具材にきのこやかぼちゃを加え、秋の装いに衣替えるなど、食材・仕立てで秋を感じ、美味しい時間をお過ごしいただきたいと思っております。

このほか、豚しゃぶにきのこたっぷりのあんをかけた牡蠣フライつきのご膳や、生でも食べられるほど良質な山形県産舟形マッシュルームをそのままソースに加えたパスタなど、全5種の新作メニューで秋のテーブルを彩ります。



▼8月27日(火)スタート 秋の新メニュー



からすみ香る牡蠣と海老のスパゲッティ 1,049円(税込1,132円)

魚介の旨みと、んにくの香り豊かなオイルベースのソースに、ふっくら柔らかな兵庫県播磨灘産 牡蠣と海老、イタリア・サルディーニャ島の「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。



香味野菜ときのこの生姜醤油 ハンバーグ／香味野菜ときのこの生姜醤油 鶏の唐揚げ

916 円 (税込 989 円)

生姜や大葉、ねぎなどの香味野菜とともに、選べる肉料理を香りよくさっぱりと味わうことで人気の一皿。具材にぶなしめじやエリンギ、かぼちゃを加え、秋の装いで登場です。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。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から、気分やお好みでメインをお選びいただけます。



豚しゃぶのきのこあんかけと牡蠣フライご膳
ごまドレ豆腐サラダつき

1,299 円 (税込 1,402 円)

しっとり柔らかな豚しゃぶと、たっぷりのきのこ、かぼちゃなどを、優しい風味の和風あんであみ込んだ秋色ご膳。サクサクジューシーな秋の味覚、広島県産の牡蠣フライも一緒に、バランスよく食べられる仕立てです。



3 種きのこ生ハムのスパゲッティ
～山形県産舟形マッシュルームソース

949 円 (税込 1,024 円)

生でも食べられるほど良質な山形県産舟形マッシュルームをそのままソースに加えた香り豊かなパスタ。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）をトッピングした、きのこ好きにたまらないごちそうパスタです。
※一部店舗では販売しておりません

※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