

## デニーズ 秋冬メニューの主役 「デミ煮込みハンバーグ」がここまで美味しく進化 香るトリュフクリームを添えて 2019年10月1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、秋冬メニューの中でも毎年ご好評をいただく「デミ煮込みハンバーグ」をこれまで以上に美味しく進化させ、2019年10月1日（火）より販売いたします。

今年の「デミ煮込みハンバーグ」は、煮込みハンバーグ専用開発した特製デミグラスソースを、リッチに香るトリュフクリームと合わせ、これまで以上に深みのある濃厚な味わいとなっています。ふっくら肉汁溢れるハンバーグ自体もより美味しく改良し、ジューシー感と肉の甘い香りをアップしました。ハンバーグ、デミグラス、トリュフクリームと、それぞれのこだわり素材が調和した、秋冬の主役にふさわしい味わいの一皿です。



### デミ煮込みハンバーグ〜トリュフクリーム 899円（税込988円）

肉の旨味溢れるふっくら焼き上げた合挽きハンバーグ、ソテーしたオニオンや赤ワイン、蜂蜜などを合わせた濃厚なデミグラスソース、リッチな香りと生クリームのコクを感じるトリュフクリーム。それぞれのこだわり素材の旨みがバランスよく調和し、深みのある美味しさを引き出します。ライスやパンとはもちろん、ワインなどのお酒とご一緒にもお楽しみいただけます。

◆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