

## 冷！さっぱり！夏に食べたくなる デニーズ初夏のスペシャルフェア

2020年6月9日（火）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）は、2020年6月9日（火）より「初夏のスペシャルフェア」をスタートいたします。

今回のフェアメニューは、デニーズでのメインターゲットである「女性向けを意識した品揃え」と、「夏に食べたくなるもの」、「メニュー名や写真からどのようなメニューかが分かりやすいこと」の3点をポイントに開発しました。

女性の向けの品揃えでは、香味野菜を使い生姜醤油で仕立てた豚しゃぶと唐揚げ。夏に食べたくなるものとしては、「さっぱり」をキーワードに開発した【シチリア産レモン香る！ハーブ鶏とアボカドのサラダ冷麺】や【長崎県産 天然鰹の冷し茶漬け】。その他分かりやすさ意識したメニューでは「人気」の中華料理を取り入れた【コクと旨みのとろたま回鍋肉ハンバーグ】や、照り焼きハンバーグとタルタルソースとの定番組み合わせの【アボカドとたけのこの照り焼きハンバーグ】などをラインナップしました。

緊急事態宣言が全国で解除され、「久しぶりの外食」を笑顔で楽しんでいただけるよう、デニーズは新しいメニューを揃えてお客様をお迎えます。



デニーズ初夏メニュー

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

【新商品の一部紹介】※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



シャキシャキ大根と香味野菜の  
生姜醤油 豚しゃぶ  
899円 (税込 988円)

柔らかい豚バラ肉のしゃぶしゃぶは、黒酢のまろやかな風味を生かした生姜醤油ソースと相性抜群。香味野菜をたっぷり添え、揚げナスやプチトマトもトッピングに加え、彩り美しくヘルシー。夏にぴったりの一皿です。



シチリア産レモン香る！ハーブ鶏  
とアボカドのサラダ冷麺  
899円 (税込 988円)

厳選した7種の穀物を練り込んだ食物繊維たっぷりの冷麺に、ハーブ鶏のローストチキンやアボカドをトッピング。すっきりとしてコクのある牛骨スープに、シチリア産レモンの爽やかな酸味がアクセントになって、つるつるとのど越しよくお召し上がりいただけます。



長崎県産 天然鱈の冷し茶漬け  
949円 (税込 1,043円)

旬の時期に水揚げされた、活きのいい天然の鱈を使用。脂がのった身を特製の醤油だれに漬け込み、ごはんの上にのせました。まずはそのまま、次に針生姜やわさびなどの薬味を加えて、最後は冷やした専用だしをかけて、お茶漬け風にさらさらと。3通りの味わい方をお楽しみいただけます。



コクと旨みのとろたま回鍋肉  
ハンバーグ  
949円 (税込 1,043円)

回鍋肉と合挽きハンバーグを合わせ、さらに半熟たまごもプラス！豆鼓醬、豆板醬、甜麵醬、海味(ハイウェイ)醬の4つの醬をベースに、砂糖、醤油、フォンドボ一、にんにく、生姜などを加えたコクうまソースは、ごはんとの相性が抜群！ざく切りキャベツの食感も軽快で、箸が進みます。さらに、半熟たまごを崩せばマイルドな味わいになります。



アボカドとたけのこの照り焼き  
ハンバーグ  
899円 (税込 988円)

昆布エキスを隠し味に使い、旨みをプラスした照り焼きソースとマヨネーズをベースにしたタルタルソースは相性抜群。混ぜ合わせることでおいしさ倍増、後を引く味わいに。ハンバーグの上には、軽快な歯ごたえのタケノコとこっくりと濃厚なアボカドをトッピング。和と洋のユニークな組み合わせは想像以上にぴったりマッチし、ハンバーグのおいしさをさらにアップさせています。



氷マンゴー杏仁ミルク  
599円 (税込 658円)

デニーズでは、純度の高い水をゆっくりと凍らせた『純水』による、やわらかく繊細な口どけの『純水かき氷』をお届けしています。今年は新たに「マンゴー」が仲間入り！マンゴーソースをかけ、アルフォンソマンゴーによる爽やかな風味のマンゴークリーム、フィリピン産ガラパオ種マンゴーの果肉とピューレを使ったマンゴーソルベ、そしてチーズ杏仁アイスをおトッピング。ミニサイズもご用意しています。

デニーズは、お客様に安心してお店をご利用いただくために、様々な安全対策を講じております。

詳しくはこちらをご覧ください

<https://www.dennys.jp/service/sanitation/>

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. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285