



蟹… シチュー… そして鍋…

デニーズの冬新メニュー 11月10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）では、2020年11月10日（火）より冬を彩る新しいメニューを販売します。

今年の冬は、「あったかさ」そして「ごちそう」をテーマに！

「ごちそう」では、旬の紅ずわい蟹のみずみずしさや蟹身の甘さを活かした3品を、「あったかさ」では、人気のハンバーグ1品、鍋仕立てメニューで2品をご用意し、この冬、皆さまをお迎えします。

旬の紅ずわい蟹が3品で登場

紅ずわい蟹のトマトクリームスパゲッティ 999円（税込1,098円）



蟹の旨味がギュッと詰まった濃厚なトマトクリームソースのスパゲッティです。

蟹のエキスとアンチョビ等を加えることで、ソースの風味がさらにまろやかに。紅ずわい蟹のカニ爪とほぐし身もトッピングし、一皿で「蟹」を存分に味わっていただけます

紅ずわい蟹と海老のごちそうスパゲッティ 999円（税込1,098円）



蟹だけでなく海老も…、魚介の旨味を楽しんでいただけるオイル系のスパゲッティ。トマトソースと食べ比べしていただきたい1品です。

紅ずわい蟹のトマトクリームドリア 999円（税込1,098円）



蟹の旨味を詰め込んだトマトクリームベースのドリア。ゴーダとモッツァレラのチーズをのせオーブンで焼き上げる「あったか&ごちそう」メニューです。

デニーズ人気のハンバーグを煮込みで...

クリーム煮込みハンバーグ 899 円 (税込 988 円)



肉汁溢れるハンバーグに、濃厚でコクのあるデニーズオリジナルクリームソースの組み合わせの1品。パルミジャーノ・レッチャーノをトッピングしたあと、オーブンで煮込みます。仕上げにかけるブラックペッパーが、味の深みをさらに引き出しています。

この冬の鍋は2つの味！

四川風麻辣火鍋 (ミニごはん・サラダつき) 1,099 円 (税込 1,208 円)



山椒や唐辛子等の香辛料をベースにしたスープに、豚肉、野菜、豆腐を加えて煮込みました。辛味の効いた鍋が体を温めてくれます。

※火鍋とは...

中国で親しまれている鍋料理で、身体にも美容にもよいと言われている伝統料理です。

豚肉と茄子のピリ辛鍋仕立て (ミニごはん・サラダつき) 1,099 円 (税込 1,208 円)



かつおやこんぶなどの出汁がきいた和風スープに豚肉、野菜、豆腐を加えて煮込み、最後に麻婆茄子をかけました。和風の味と中華の麻婆茄子を一度に楽しめるピリ辛鍋です。

■■ 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** 広報室

〒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