



2023年12月14日

## デニーズでフレンチ体験！トリュフが香るオムバーグ 白金台のフレンチの名店「ルカンケ」 古屋 壮一シェフ監修メニュー

2023年12月22日(金)～2024年1月8日(月)で期間限定販売

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)が運営するデニーズは、創業50周年記念企画「都内人気レストラン シェフ監修メニュー」の第3弾を2023年12月22日(金)から販売します。

今回は、東京白金台のフレンチの名店「ルカンケ」の古屋壮一シェフの監修メニューとなります。フレンチの美味しさを多くの人に気軽に楽しんでほしいとの思いから、今回チェーンレストランであるデニーズのメニューを監修いただくこととなりました。クリスマスや年末年始のイベントシーズン、ご家族で気軽にご来店できるデニーズで、一流のフレンチに触れることができます。



<https://dennys.jp/menu/collaboration3/>

メインメニューは「トリュフ香るふんわり卵のオムバーグ」です。世界三大珍味の1つである“トリュフ”は、卵との相性が抜群です。芳醇なトリュフソースを贅沢に使用して、運ばれた瞬間からリッチな香りがふんわり広がります。とろとろ卵を割ると、そこにはデニーズ自慢のハンバーグが隠れています。それぞれおいしいものが重なり合う、まさにフレンチの醍醐味である1品が生まれました。「アボカド&チキンのサラダ」と、「海老のポターージュ～オマール風味」も一緒に楽しめる【シェフのおすすめセット】で、よりフレンチの気分を味わうことができます。さらに、お料理とのマリアージュが楽しめるフランス産ワインを古屋シェフに選んでいただきました。

お近くのデニーズで気軽にフレンチをお召し上がりいただき、外食の楽しさを体験することで、「元気になって(ルカンケ)」いただくことが、今回の企画の目的となっています。



【トリュフ香るふんわり卵のオムバーグ】  
(ライ麦パンまたはミニライスつき)  
1,690円(税込1,859円)



【シェフのおすすめセット】

2,490 円(税込 2,739 円)

- ・アボカドとチキンのサラダ
- ・海老のポターージュ~オマール風味
- ・トリュフ香るふんわり卵のオムバーグ
- ・ライ麦パン(又はミニライス)



●アボカドとチキンのサラダ

爽やかなレモン果汁も合わせて、ピンクペッパーで彩り豊かに仕立てた一品です。



●海老のポターージュ~オマール風味

トマトの酸味がアクセントのクリーム仕立てのスープです。

古屋シェフおすすめのフランスワイン

 <p><b>ファットバスタード ピノ・ノワール(赤)</b> Le Fat Bastard Pinot Noir <b>ミディアムボディ</b></p> <p>砕いたイチゴ、ラズベリー、チェリーのアロマが口いっぱいに広がる、エレガントでまろやかな口当たり。鮮やかなルビーレッドの果実味豊かな赤ワインです。</p> <p>ボトル(750ml) 2,600円(税込2,860円) 508kcal グラス 450円(税込495円) 85kcal</p>	 <p><b>ファットバスタード シャルドネ(白)</b> Le Fat Bastard Chardonnay <b>辛口</b></p> <p>桃や洋ナシなど白い果実のエlegantなアロマ。フルボディの構造で、素晴らしい果実味とバニラのフレーバーが感じられる、ゴールデンイエローの白ワインです。</p> <p>ボトル(750ml) 2,600円(税込2,860円) 561kcal グラス 450円(税込495円) 94kcal</p>
---	---

●古屋シェフセレクトのワイン



【ルカンケ】 古屋壮一シェフ

1975年、東京生まれ。26歳で渡仏。  
パリや地方で修業する。2003年に帰国し、広尾の老舗ビストロ「ビストロ・ド・ラ・シテ」で5年間シェフとして働いた後、2009年11月に「ルカンケ」をオープン。9年連続1つ星獲得。

「ルカンケ」ホームページ：<https://requinquer.jp/>

※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