

冬のテーブルを彩る...

2011年12月1日スタート

デニーズ 冬のごちそうメニュー & 12月スペシャル!

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、2011年<冬の新作メニュー>を2011年12月1日(木)より販売致します。
 期間限定のプチリッチなメニューから、野菜のチカラを活かした"デニーズならではの!" の一品、季節感あるれるデザート...
 過ぎ去る年、新しい年、この冬のひとときをデニーズで、美味しい料理とともに、お過ごしください。

デニーズ とっておきのメニュー

のメニューは2011年12月1日(木)~2011年12月25日(日)の期間のみ販売となります。



【フォワグラと牛フィレ肉のロッシェニ風】 1,480円

デニーズ 12月の大看板メニュー! フランス料理を代表する一品でもある牛フィレ肉の「ロッシェニ風」ステーキが今年も登場です。今年は、柔らかいニュージーランド産牛フィレ肉と、ハンガリー産鴨のフォワグラをソテーし、デミグラスとフォンドボーをベースにワインを加えたトリュフ入りの豪華なソースで仕上げました。付け合せのマッシュポテトに、是非、ソースを絡ませてお召し上がり下さい。



【有頭海老と魚介のアクアパッツァ】 1,280円

デニーズ初登場のアクアパッツァは有名なイタリア料理の1つ。デニーズでは、アルゼンチン産赤海老と殻付きあさり、イカ、たらこの切身を、魚介のだし"ヒュメドボワソソ"とオリーブオイルとオリーブ、白ワインなどで仕立てたスープとトマトで煮込みました。ケッパーと一緒にがスープにアクセントをつけています。石窯パンと一緒にご賞味頂きたい一皿です。



【サーロインステーキ アボカドグラタン添え】 1,380円

秋のステーキフェアで登場し、高いご支持を頂いたメニューを期間限定で再登場させます。穀物(とうもろこし)を食べて育ったアメリカ産の牛肉のサーロインステーキに、付け合せは、わさび風味のアボカドグラタン、そしてアンデスポテトという豪華な一品です。



【ローストビーフのサラダ仕立て(おとりわけサイズ)】 1,080円

オーストラリア産の牛モモ肉を低温でじっくりとローストし、しっとりとしたやわらかさに仕上げ、フレッシュな野菜、チーズ、卵と一緒に豪華なサラダに仕立てました。ローストビーフに良く合う、ヴィネグレットソースで召し上がって頂きます。
 *レギュラーサイズ 680円もございます。



【和風ビーフシチュー】 1,080円

アメリカ産の牛バラ肉を大きめにカットして、時間をかけて柔らかく煮込みました。隠し味に醤油を使った和風テイストのビーフシチューなので、ごはんにも良く合います。



【ほかほか生姜と野菜の鍋ハンバーグ】 880円

柔らかでジューシーな中にしゃきしゃきとしたレンコンの食感が楽しい四元豚のハンバーグを生姜たっぷりのスープで仕立てた、あつあつ鍋バーグ。野菜も100g以上摂れ身体も温めてくれる一品です。



【四元豚シルキーポークハンバーグクリームマスタードソース】 880円

高いご支持を頂いている四元豚ハンバーグクリームマスタードソース。この冬はほうれん草、キャベツ、カブ、ニンジン、豆、フライドごぼう等を使い、食物繊維10.4gを摂れる一皿になりました。



【蟹とブロッコリーのクリームスパゲティ】 880円

蟹の美味しさを味わって頂けるスパゲティ。アンチョビの旨みと白ワインの隠し味にしたトマトクリームタイプのソースを使い、紅ずわい蟹、カブ、ブロッコリーを盛り付けました。



【蟹とたまごの十八穀ドリア】 850円

蟹の旨みたっぷりのクリームソースを絡めた十八穀入りご飯に卵とチーズをのせて、こんがり焼き上げました。仕上げに餡をかけ、白菜と紅ずわい蟹をトッピングした、人気の和風仕立てドリアです。



【鍋焼きうどん】 880円

大きな海老天ぶらに、温泉卵、鶏肉、長ネギ、ほうれん草、しめじ、三つ葉など... 優しい味の出汁で、あつあつのうどんをお召し上がりください。* 三重、大阪、兵庫では、牛すきうどんを販売致します。

野菜のチカラに、改めて注目しました

デニーズでは、この冬、改めて野菜たちのチカラに注目しました。

野菜たちの抗酸化物質、そしてビタミン、ミネラル、酵素に注目しました。



【カラフル野菜のオープン焼き ~タマネギと生姜・黒酢の自家製ドレッシングで】 480円

キャベツ、ほうれん草、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、アンデスポテ、ニンジン、しめじ、パプリカをオープンで焼き上げた、野菜のおいしさをたっぷり味わえる温かい焼き野菜のサラダです。

「生姜」をすりおろして加えた<タマネギと生姜・黒酢の自家製ドレッシング>で、是非、お召し上がり下さい。

(こちらのメニューの栄養表示)

カロリー 197Kcal, 食物繊維 7.0g

ビタミンA 374 μg(マイクログラム), ビタミンC 71mg, ビタミンE 3.8mg

*一皿で野菜量 280gを摂ることが出来ます。



【海老とひじきの冬野菜サラダ】 430円

食物繊維たっぷりのひじきと、冬野菜をふんだんに使った新しいサラダ。大根、キャベツ、カブを生姜マヨネーズで和え、紅芯大根、ひじきの煮物、水菜、ブロッコリー、トマト、ごぼう、海老をトッピングしました。

(こちらのメニューの栄養表示)

カロリー 298Kcal, 食物繊維 5.3g

ビタミンA 61 μg(マイクログラム), ビタミンC 51mg, ビタミンE 5.3mg

*一皿で野菜量 180gを摂ることが出来ます。

おいしい林檎を美味しいデザートで



【林檎がギュッと詰まったアップルパイ】

430円

ウィーン風のアップルパイ「アップルシュトゥルーデル」を使ったデザートです。アップルシュトゥルーデルは、薄くのばした生地でりんごの甘煮をつつんだお菓子、これをデニーズ流に仕立て、お店で手作りします。オープンで焼き上げることで冷たいアイスと、温かさを同時に味わえるデザートです。溶けかけたアイスとパリッとした生地、シャリッとしたりんごの甘煮の相性は抜群です。

*写真の林檎はイメージです



【クリ〜ミ〜な

自家製フルーツとらいふる】390円

デニーズに初登場！
"トライフル"はイギリスの家庭菓子のひとつです。デニーズの【クリ〜ミ〜な自家製フルーツとらいふる】は、生クリームとカスタードクリームを合わせた口どけの良い"クレームディプロマット"に、フレッシュな林檎、バナナ、オレンジ、キウイに、コーンフレークをワイングラスの中で重ねたおしゃれなデザートに仕上げました。
かわいいグラスタグを付けて、提供致します。

こちらのデザートが、映画「けいおん！」とのコラボ企画、デニーズオリジナルグッズプレゼント(抽選)の応募参加デザートになります。



【二色の林檎の

ミルクプリンサンデー】630円

デニーズ大人気のサンデー、冬バージョン。
フレッシュな林檎とりんごの甘煮の両方の食感を楽しめ、林檎のゼリーも入った林檎づくしサンデーです。やさしい味のミルクプリン、デニーズこだわりのアイス&ソルベから、バニラアイス、カシスソルベが参加！ナタデココやヨーグルトも入り、いろいろな食感、魅力的なボリューム、贅沢なサンデーです。



【林檎・りんごのミニパルフェ】390円

サンデーは、ちょっとボリュームが...という方々にオススメなのが「ミニパルフェ」、食後にもピッタリなサイズです。ミニでも美味しさはマグナム級！フレッシュな林檎とりんごの甘煮に、林檎のゼリーも盛り付けます。それぞれの林檎、そして、ココアコーンの食感もお楽しみください。

栄養表示については、五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。表記のメニュー販売価格は、すべて税込価格にて表示させて頂いております。アリオ八尾店、佐野プレミアムアウトレット店では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** P R ・ S P

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL.03 5655-6506 FAX.03-5655-6709