

2012/5/16



デニーズ 初夏のおすすめパスタ 2012年5月22日(火)よりスタート!

デニーズ(株式会社セプン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、初夏のおすすめとして、毎年ご好評いただいておりますカペリーニなどのパスタを2012年5月22日(火)より販売致します。

今回登場するのは、種類の異なる3つのパスタ。極細で喉越しのよいカペリーニ、板状の 麺の食感が良いラザニア、そしてスタンダードなスパゲティを、新緑のこの時期にふさわしく 彩り豊かに仕立てました。

バジル香る、初夏のひんやりパスタ よんけんとん

四元豚の生ハムとアボカドの 冷たいカペリーニ 840_円

極細パスタ "カペリーニ" にジェノベーゼソースを絡ませた、初夏にぴったりな冷製パスタ。程よい塩気の四元豚の生ハムに、まろやかなコクのアボカドをトッピングしました。フレッシュバジルを使ったソースは、ジンジャーの風味を加えた仕立てなので、口に運ぶとバジルが爽やかに香ります。





とろ~りアツアツを召し上がれ!

彩り野菜のラザニア

840円

じっくり煮込んだミートソースと、ホワイトソースをパスタに挟み、アスパラやパプリカ、トマトなどをのせて焼き上げました。"ラザニア"だからこそ、パスタ・ソース・チーズ・野菜が織り成す魅力ある組み合わせの一品となりました。素材の旨みが凝縮された、熱々の美味しさをお楽しみください。

※販売期間:5月22日~6月25日

リコッタチーズですっきりとした味わいに

リコッタチーズとなすの トマトスパゲティ 790_円

真っ赤なトマトソースに、フレッシュバジルの緑、そして リコッタチーズの白…色鮮やかなスパゲティです。 程よい酸味とフレッシュ感のあるトマトソースのパスタに すっきりとした味わいのリコッタチーズ、フレッシュバジルと なすを合わせました。

仕上げにかけるオリーブオイルも風味を添えます。



- ※表記の価格は全て税込価格でございます。
- ※アリオ八尾店、佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

株式会社 セブン&アイ Food Systems PR・SP

〒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