

セブン&アイ・フードシステムズ

2013/06/18

## "野菜たっぷり"&"涼"をデニーズのテーブルへ! ~「夏の新メニュー −第2弾−」スタ−

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、「メロンデザート」 「さっぱりカペリーニ冷麺風」(6月11日販売開始)に続き、"野菜たっぷり"と"涼"をテーマに 夏の新メニュー第2弾を、2013年6月25日(火)より販売致します。

## 【 メニュー ご紹介 】



15品目の彩り ベジタブルキーマカレー 940円

10種野菜入りの辛ロカレーソースに、色鮮やかな野菜を トッピングした、一度に15品目の野菜がお召し上がり頂ける キーマカレー。ソースの中のクワイ、レンコン、ゴボウのしゃき しゃきとした食感が楽しい一皿です。スパイスの香り、野菜の 旨みが後引く、豊かな味わいをお楽しみ頂けます。

【キーマカレー10種野菜】かぼちゃ、にんにく、生姜、トマト、 枝豆、赤ピーマン、タマネギ、クワイ、レンコン、ゴボウ 【トッピング5種野菜】 韓国かぼちゃ、ナス、パプリカ、 ピーマン(翡翠ソースに使用)、青唐辛子(翡翠ソースに使用)



トマトとチキンのカレー ~五豆と五穀ごはん 890円

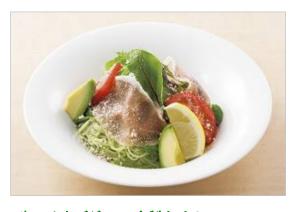
フレッシュトマト、トマトピューレ、ドライトマトと鶏もも肉をじつくり 煮込んだ中辛ロカレー。トマトのほどよい酸味や甘味、クミンや コリアンダーなどスパイスの風味、鶏肉の旨みが調和した、 奥行きのある味です。白米には、5種類の豆(大豆、小豆、 えんどう、レンズ豆、ガルバンゾー)と、5種類の穀物(玄米、 大麦、あわ、きび、ごま)を合わせ、その独特の食感が、カレーの 味を引き立てます。

\*6月11日より平日ランチにて先行販売中



フレッシュ野菜とハンバーグの 黒酢仕立て 890円

オクラ、なす、ヤングコーン、トマト、レタスなどフレッシュ野菜 たっぷりのサラダ仕立てのハンバーグ。甘酸っぱい黒酢ソース は、マイルドな甘味とほどよい酸味が絶妙な味わいです。 みょうが、大葉、大根おろしのさっぱりとした味が、暑い季節に ぴったりの一品です。



生ハムとバジルの冷製カペリーニ 840円

フレッシュバジルを使用し、生姜を加えてすっきり仕上げた "ジェノベーゼソース"に、極細パスタ "カペリーニ" を絡ませた 冷製パスタ。程よい塩気の生ハムに、まろやかなコクのアボカド、 柔らかいベビーリーフをトッピングしました。口に運ぶとバジルが 爽やかに香り、お好みでレモンを絞って頂くと、酸味が全体を 引き締め、キレのある味わいとなります。



## 天然真鯵の冷し茶漬け 790円

長崎五島列島近海で獲れた真鯵を、冷たい和風だしでお召し上がり頂くごはん。甘味のある"たまり醤油"、コクのある"本醸造醤油"の2種類の醤油を使い、胡麻などを加えて「漬け」にした真鯵、みょうが、大葉、のりをのせたごはんに、冷やした"だし"をかける茶漬けは、夏ならではの一品です。別皿に添えた生姜を加えると、更に清涼感のある味をお楽しみ頂けます。まずは、だしをかけずそのままお召し上がりください。獲れたてを漬けた鯵の身のおいしさを感じて頂けます。

ご紹介のメニューの他、玉ねぎ、キャベツ、人参、白菜、 大豆もやし、ブロッコリー、グリーンアスパラ、セロリの8種 野菜の旨みがたっぷり溶けこんだ、やさしい味わいの 「8種野菜の冷たいスープ(250円)」も販売致します。



- ※表記の価格は全て税込価格でございます。
- ※佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、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 でプン&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