

「菌活メニュー」にスーパー穀物「キヌア」。話題のエッグスラット風モーニングも登場！

## デニーズ 秋の新メニュー

2014年9月25日(木)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、2014年9月25日(木)より深まる秋の味覚を楽しむ新作メニューを販売開始致します。今回は、体の免疫力を高めるともいわれる「菌活メニュー」や、いま注目を集めるスーパー穀物「キヌア」を使ったサラダなど、食を通じて身体にも配慮した健やかメニューをはじめ、一皿でうにといくらを楽しめる上質なパスタや、うに・いくら・カニと海の幸を贅沢に使ったドリアも登場、また、モーニングメニューでは、ロサンゼルス発「エッグスラット」をデニーズ流にアレンジ致しました。

### <<新メニューご紹介>>



**ビーフシチューハンバーグ** 1,099円(税込1,186円)

じっくりと煮込んだとろけるようなビーフシチューと、ふっくらジューシーなハンバーグを組み合わせた贅沢な一皿。ハンバーグから溢れる肉汁と、なめらかなココのあるシチューが重なりあって、より奥深い旨味を演出します。シチューの隠し味に醤油を加えることで、濃厚ながらもすっきりとした印象でごはんとの相性もぴったりです。



**うにといからのクリームパスタ** 925円(税込999円)

一皿でうにといくらを楽しめる、ごちそうパスタが登場です。黄金色に輝くうにのソースは、チキンブイオンをベースに、トマト、クリーム、アンチョビなどを加えた、風味の良いクリーミーな味わい。もちもち食感の生パスタ(リングイネ)に濃厚なソースがよく絡み、トッピングしたいいくらやイカ、海苔の香りや食感も魅力的で、最後までバランスよくお楽しみ頂けます。



**海の幸のあんかけドリア** 925円(税込999円)

うに、いくら、カニと、豪華な海の恵みをふんだんに味わう贅沢な仕立ての和風ドリア。カニやほたての風味が凝縮した上品な味わいのあんは、なめらかな口当たりで全体をやさしく包み込みます。五種豆と五穀入りごはんのプチプチとした食感がアクセント。三つ葉や刻んだゆずの香りも広がる繊細な美味しさが魅力です。



**3種きのこの美健麺** 858円(税込926円)

菌を体に取り入れることで免疫力を高めると言われる「菌活」きのこに代表される、この菌活食材をたっぷりを使用した、体にも嬉しい美健麺です。具材には素揚げしたエリンギとぶなしめじをたっぷり。魚介だしが効いたスープにはマッシュルームのソテーを加え、ココのある味わいに。仕上げにふりかけるトリュフオイルの芳醇な香り、生ハムやルッコラ、パルミジャーノ・レッジャーノの旨味も重なる、美味しさと栄養バランスにこだわったおきメニューです。



**生ハムと3種きのこのラザニア 915円(税込988円)**

濃厚なマッシュルームソースとクリーミーなホワイトソースを、板状の生パスタにたっぷり重ねた秋味のラザニア。しめじ、エリンギをのせて焼き上げるので、きのこから広がる秋の香りが口いっぱいに広がり、しっとり柔らかい生ハムの程良い塩味が全体のアクセントに。まろやかなコクも感じながらもカロリーは“324kcal”と控え目の一皿です。



**ビーフ100%ハンバーグ 瀬戸内レモンソース 1,080円(税込1,166円)**

瀬戸内海沿岸の温暖な気候で育まれた国産レモンの果汁と果皮を使用した、さっぱりとした醤油ベースのソースは、非加熱製法でレモンの魅力的な香りを最大限引き出しています。ハンバーグから溢れるジューシーな肉の甘みと、瀬戸内レモンソースの軽やかな酸味が重なって、口の中で風味が一層広がります。



**海鮮バラちらし丼と選べる小鉢 1,188円(税込1,283円)**

キハダマグロにピンチョウマグロ、真イカ、煮アナゴ、トラウトサーモン、エビ、玉子、きゅうりと、色とりどりの具材を鮮やかにちりばめた、見た目にも華やかなバラちらし。バラエティ豊かな食感と海鮮の美味しさが楽しめます。  
\* 小鉢は4種類からお選びいただけます。  
\* 写真の小鉢は「桜海老とキャベツのポン酢仕立て」です。



**牡蠣フライ膳 943円(税込1,018円)**

サクサクとした食感と牡蠣のジューシーさ存分に味わっていただけるよう、薄い衣でサクッと揚げ、牡蠣そのものの美味しさを引き立てました。お好みでレモンを絞り、デニースオリジナルのタルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください。  
\* 小鉢は4種類からお選びいただけます。

選べる小鉢: 桜海老とキャベツのポン酢仕立て / ひじき煮 / 茄子とかぼちゃのみぞれおろし / 豆腐とわかめのサラダ



**かつ煮膳 1,181円(税込1,275円)**

サクサクに揚がったとんかつを、かつおだしがベースの優しい味わいのタレで煮込み、ふんわり卵でとじました。噛み締めるほどに感じる豚肉自体の甘みも魅力です。そのまま味わうのはもちろん、ごはんに乗せてかつ丼風でもお召し上がりください。



**マッサマンカレー 878円(税込948円)**

柔らかく煮込んだ鶏肉とじゃがいも、パプリカ、なすの彩りも華やかなカレー。本場タイのフルーツ「タマリンド」をベースに、ココナッツミルクやピーナッツを合わせ、深いコクと上質な甘みが広がります。以前販売時にご好評だったため、グランドメニューで再登場致します。



**聖護院かぶのスープごはん 798円(税込861円)**

ペースト状にすりおろした聖護院かぶに、牛乳と生クリームを加えてじっくり煮込み、五種豆と五穀入りごはんを合わせました。お好みでオリーブオイルを加えると一層豊かな風味を楽しめます。



### 【キヌア】

良質なたんぱく質、カルシウム、鉄分、食物繊維など体にうれしい栄養素がたっぷり詰まった、南米アンデス地方を原産とする穀物。未来食としてNASAも注目しています。

**キヌアとひじきの和サラダ 505円(税込545円)**

キャベツやレタスなどのたっぷりの野菜に、さつまいもやかぼちゃ、ひじき、五種豆と五穀などをたっぷり盛り合わせました。仕上げに散らした、サクサク食感のキヌアの香りがアクセント。



### 【エッグスラット】

アメリカ西海岸・ロサンゼルスで話題の朝食がデニーズに登場。エッグスラットは、マッシュポテトに半熟たまごを絡め、パンなどにつけて味わう料理です。

**エッグスラット風モーニング 481円(税込519円)**

なめらかで口どけの良いマッシュポテトに、とろとろの半熟たまごをよく混ぜて、胚芽ブレッドにつけながらお楽しみください。生ハム、ベーコンの塩味が味に変化をつけ、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

モーニング : AM6:00 ~ AM11:00限定



**ジンジャーソイラテ / 抹茶ソイラテ 各368円(税込397円)**

ふんわりと香るジンジャーとカモミールの優しい香り。甘さとほろ苦さのバランスが絶妙な抹茶をそれぞれまろやかな豆乳とあわせた、ホットラテです。

\* 抹茶ソイラテの原料には一部乳を含みます。



**ブラッドオレンジソーダ / ブルーベリー黒酢ソーダ 各210円(税込226円)**

濃厚で香りの強いブラッドオレンジと、ブルーベリーの風味と黒酢の酸味がマッチしたソーダをドリンクメニューに品揃え致します。

\* ドリンクバー取扱店舗では販売しておりません。

※写真はイメージです。

※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店では販売しておりません。

※一部メニューの仕立て、食材の産地が異なる店舗がございます。

※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。

以上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

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

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709