

春の新メニュー20品以上!! さらなる美味しさに挑戦 デニーズ 春メニュー&スプリングフェア

2016年3月8日(火)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、2016年3月8日(火)より春の新メニューを販売開始致します。

今回の改訂では、“さらなる美味しさを!”という思いから、お客様から高いご支持をいただいている「ハンバーグ」や「パスタ」など人気のメニューで新作をご用意、その中から特におすすめの5品で“スプリングフェア”を開催致します。

<<スプリングフェアメニュー>> ~新作と人気のメニューを品揃え~



ローストビーフ丼(選べる小鉢・みそ汁つき)
1,230円(税込1,328円)

デニーズの新たな顔となっている“ローストビーフ”。しっとり柔らかいローストビーフをお箸で味わう、ごちそう丼メニューです。うす切りのオニオン、ポテトサラダをごはんのにのせて、ローストビーフを敷き詰めました。噛みしめるほどに濃厚な肉の旨味を味わえるローストビーフに合わせた風味豊かな黒にんにくソースは、お肉はもちろん、ごはんとも相性抜群です。



照焼ソースとわさびマヨのアボカドハンバーグ
878円(税込948円)

春の登場を待たれるほどの人気メニュー「アボカドハンバーグ」。今年是和風の仕立てで登場です。ジューシーな合挽きハンバーグにフレッシュのアボカド、トマト、大根おろしを盛りつけ、醤油の風味をいかしたコク深い照焼ソースで仕上げました。ピリッとしたわさびマヨをアクセントにしたり、大根おろしを合わせてさっぱりとお召し上がりいただいたり、最後まで味わいの変化をお楽しみいただける一皿です。



ビビンバ 925円(税込999円)

ふっくらと焼き上げた合挽きハンバーグにコチュジャンソース、ナムル、キムチ、半熟たまごを添えてデニーズならではの仕立てに。甘辛いハンバーグソースは、2種類のコチュジャンに赤味噌やたまり醤油をあわせてコクのある奥深い旨味を引き出した本格派。それぞれに食感の違うナムルやキムチ、ハンバーグをしっかりと混ぜてお召し上がりください。お好みのタイミングで半熟たまごをからめれば、まろやかな味わいもお楽しみいただけます。

<ビビンバ おすすめの食べ方>



ビビンバは色々な素材の味わいが混ざり合うことで美味しさが広がります。ハンバーグやナムル、キムチなどを豪快に混ぜてお召し上がりください。





桜海老とルッコラの柚子胡椒ソース

878円(税込948円)

桜海老と柚子胡椒の風味が豊かに香る、和風仕立ての pasta。釜揚げ桜海老の旨みやだしがしっかりと合わさったソースに、柚子胡椒のピリツとした辛みをプラスしています。大根おろしをまぜれば、一味違う味わいに。ルッコラの爽やかな苦味がアクセントになり、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。



大麦牛のサーロインステーキ 1,851円(税込1,999円)

湧き立つ音と香りに食欲をそそられる、あつあつ鉄板メニュー。大麦を中心とした植物性飼料を一定期間与えて穀物飼育をした「大麦牛」は旨味成分が多く、ジューシーな味わい。噛みしめるほどに感じる肉の旨味を、シンプルに、ダイレクトに味わっていただける一品です。ソースは、おろしソース・にんにく醤油・黒にんにくソースからお選びください。

<<春の新メニューご紹介>>



ペンネグラタンとミートソースドリア 848円(税込915円)

昔懐かしいシンプルな味わいのグラタンとドリア、二つの味を盛り合わせました。クリーミーなホワイトソースのペンネグラタンと、トマトの酸味がアクセントのミートソースドリアにたっぷりのチーズとパン粉をかけて、オーブンで焼き上げました。パルミジャーノレジャーノの香りが食欲をそそるあつあつメニューです。



生パスタ マルゲリータ～北海道産マスカルポーネ使用 795円(税込858円)

トマトのフレッシュ感をいかしたトマトソース、マスカルポーネ、厚切りのベーコン、香りの良いバジルなど、シンプルな素材で仕立てたトマトソースの pasta です。滑らかな口どけと優しい風味、豊かなコクのマスカルポーネには北海道産の生乳を使用しました。生パスタ「リングイネ」の美味しさもしっかりと感じていただけるベーシックな一品です。



パルミジャーノ香る濃厚カルボナーラ 832円(税込898円)

お待たせしました。デニーズに本格カルボナーラが登場します。濃厚なソースともちもち食感の生パスタ「リングイネ」をしっかりと絡めました。ソースには隠し味に醤油を加えてコクを出し、パスタ全体にたっぷりとふりかけたパルミジャーノレジャーノのふくよかな香りが口いっぱい広がります。半熟たまごをくずせば、まろやかな味わいに。



白ひらすの柚子西京焼き膳(選べる小鉢つき) 1,111円(税込1,199円)

脂ののった白ひらすを、ほんのり柚子が香る西京味噌に三日間漬けて込んで焼き上げました。身が柔らかく、ほど良い脂が特徴の白ひらすの優しい味わいと熟成された旨味を存分にお楽しみください。



冷麺風カペリーニと牛カルビ丼 925円(税込999円)

極細パスタ「カペリーニ」を、冷麺風にアレンジしました。牛骨からじっくり炊き出した、コクのある深い味わいのだしがきいたスープにはレモンの果汁を合わせ、爽やかな酸味をプラスしました。



若鶏の黒酢唐揚げ膳(選べる小鉢つき) 1,108円(税込1,196円)

若鶏の唐揚げに、素揚げしたパプリカやなす、ブロッコリー、しめじなどを甘酸っぱい黒酢ソースと合わせました。とろみのある黒酢ソースが素材によく絡み、ご飯がすすむ一品です。



朝食でも軽いランチでも！ランチメニューに和食が登場！

デニーズランチ和膳 648円(税込699円)

大好評の「コンビネーションランチ」に和風タイプが登場です。ふわふわで柔らかい豆腐ハンバーグは枝豆やにんじん、たまねぎを入れて食感のアクセントに。ベーコンや、きんぴらごぼう、ポテトサラダ、ミニサラダ、納豆など、朝食にぴったりなおかずを揃えた和膳です。遅めの朝食や早めのランチとしてもちょうど良い、ボリュームあるメニューです。※納豆は半熟たまご、または豆腐サラダに変更ができます。※販売時間：6:00～11:00

**季節を飾る新たなデザート(桜のデザート)を投入することで、
テーブルに美味しさと彩りを演出します**



上：桜のパンケーキ 510円(税込550円)
下：桜のロールケーキ 499円(税込538円)



左：桜と苺のザ・サンデー 698円(税込753円)
上：桜と苺のミニパルフェ 462円(税込498円)

見た目にも華やかな「春」を感じるデザートとして、大好評のふんわり「パンケーキ」や鮮やかな色合いの「ロールケーキ」、人気の「サンデー」、「ミニパルフェ」が桜のデザートで登場。

デニーズではこれからも季節感あるメニューを提案して参ります。

※写真はイメージです。
※ご紹介のメニューは佐野店ほか、一部店舗では販売していません。
※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。

以上

◆本リリースについてのお問い合わせ◆
株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 販売促進部 TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6704

■■ 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