

デニーズ×あつつあつの煮込みメニュー！

鍋ハンバーグやピリ辛チゲなど和風・洋風・韓国風の4品を販売

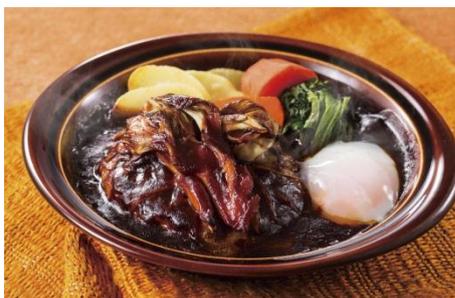
[2017年1月12日～]

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、2017年1月12日（木）よりあつつあつの煮込みメニューを販売いたします。

厳しい冷え込みが続くこの時期は、「あつつ」や「煮込み」といったメニューのご要望をととても多くいただきます。寒い中ご来店いただくお客様に、心も身体もほっと温まる時間をお過ごしいただけるよう、和風・洋風・韓国風アレンジしたあつつ煮込みメニューをご用意いたします。



■デミたま煮込みハンバーグ 999円（税込1,078円）



ふっくらジューシーなハンバーグから溢れる肉汁と、デニーズこだわりのデミグラスソースが重なりあい、奥深い旨味を感じる煮込みハンバーグ。半熟たまごを絡めるとまた格別の美味しさです。

■野菜と三元豚のピリ辛チゲ（ごはんつき） 1,099 円（税込 1,186 円）



甘みのある三元豚に白菜やほうれん草、しめじ、豆腐などのチゲと相性の良い素材を、アサリとホタテの旨みをベースに複数の醬（ジャン）をブレンドしたピリ辛スープで煮込みました。具材の旨みが溶け込んだスープは、ごはんとの相性も抜群です。

■鍋ハンバーグ膳（ごはん・牡蠣フライ2コつき） 1,299 円（税込 1,402 円）



ハンバーグを和風の鍋仕立てで味わう、あつあつメニュー。出汁の効いたスープに、合挽きハンバーグとたっぷりの野菜を加えて、なめらかなとろろをのせました。白菜、長ねぎ、ほうれん草、水菜など、この一品で1日に必要な野菜量の約2分の1が摂れます。

■ビーフシチュー 1,249 円（税込 1,348 円）



ごろごろと存在感のある牛肉は、ほろりと口の中でほぐれるような柔らかさ。コクのあるデミグラスでじっくりと煮込んだ、複雑で深みのあるなめらかな食感のシチューです。シチューの隠し味には醤油を加え、濃厚ながらもすっきりとした印象です。

※画像はイメージです ※一部メニューの仕立て・価格が異なる店舗がございます

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ 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）

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285