



2020年9月1日



デニーズ、秋のごちそうメニュー

2020年9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）は、2020年9月8日（火）より季節メニューの改定を実施します。

今秋の新しい料理は、秋の味覚のきのこを使ったメニュー3品、牡蠣を使ったメニュー6品をラインナップします。

しめじやまいたけを加えた「きのこのデミ煮込みハンバーグ」や、さつまいも、かぼちゃ、まいたけをトッピングした「きのこ香味野菜の生姜醤油ハンバーグ」。また、「ツナときのこの和風スパゲッティ」や、クセがなく食べやすい播磨灘産の牡蠣を使用した「播磨灘産牡蠣と海老のスパゲッティ」などのパスタ、その他広島県産の牡蠣を使用した「牡蠣フライ」など、食欲の秋にぴったりなお料理をラインナップしました。



デザートは、種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットのデザートを今年もご用意しました。定番のパルフェやサンデー、ゼリー仕立てに加え、「季節のフレンチトースト～シャインマスカット」や「シャインマスカットのアラモード」など昨年にはなかったデザートも今年は販売します。



【新商品の一部紹介】 ※画像はイメージです 一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます



きのこのデミ煮込みハンバーグ
849 円 (税込 933 円)

ふっくらした合い挽きハンバーグを、コクと甘味のバランスが絶妙な特性デミグラスソースで仕上げ、しめじやまいたけを加えて秋の装いに仕立てました。



きのこ香味野菜の生姜醤油
ハンバーグ
899 円 (税込 988 円)

合い挽きハンバーグにシャキシャキの大根と香味野菜、さつまいも、かぼちゃ、まいたけなど秋の味覚をトッピングしました。醤油ベースに豆板醤と生姜の辛味、黒酢のまろやかな酸味、フルーツの甘味をバランスよく調和させた生姜醤油ソースで、さっぱりとお召し上がりいただけます。



ツナときのこの和風スパゲッティ
799 円 (税込 878 円)

出汁が効いた風味豊かなつゆとバターを絡めて仕立てた和風スパゲッティです。大葉の爽やかな風味、海苔の香りがアクセントになって、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



播磨灘産牡蠣と海老のスパゲッティ
949 円 (税込 1,043 円)

秋から冬に旬を迎える牡蠣と、ぷりっとした食感の海老を使った、魚介の旨味あふれるスパゲッティです。オリーブオイルが香るソースは、あさりの旨味とにんにくの風味が格別です。



播磨灘産牡蠣とベーコンの
クリーミードリア
999 円 (税込 1,098 円)

ライスに牡蠣とベーコン、ほうれん草をトッピングし、ミルクの旨味とコクが特徴のホワイトソースとチーズをかけて焼き上げました。大粒でふっくらとした播磨灘産の牡蠣は、蒸すことにより旨味を逃がさず閉じ込めた、こだわりの食材です。



牡蠣フライ
799 円 (税込 878 円)

広島県産の牡蠣を口どけの良い生パン粉で包みました。色々食べたい方には「牡蠣フライ&鶏の唐揚げ」や「牡蠣フライ&ヒレカツ」もおおすすめです。

※播磨灘の牡蠣

- ・1年ほどの短期間で急成長し、くせのない味と、加熱しても縮まない身が特徴です。デニーズでは、剥いた後に蒸すことで、エキス・旨味を閉じ込めています。



シャインマスカットの ミニパルフェ

540 円 (税込 594 円)

白ぶどうゼリー、マスカットクリームとそのおいしさを引き立てるマスカルポーネクリームを重ねました。



シャインマスカットのゼリー 仕立て

399 円 (税込 438 円)

トッピングだけでなく、ゼリーの中にもシャインマスカットが入っていて、最初から最後まで白ぶどうを味わえます。



シャインマスカットのザ・ サンデー

899 円 (税込 988 円)

チーズとぶどうは相性が良いので、マスカルポーネクリームを使用することで味わいを引き立たせました。最初から最後までその美味しさを堪能できます。



シャインマスカットのアラモード

540 円 (税込 594 円)

マスカットクリーム、ゼリー、ソルベ、シャインマスカットなど、様々な食材を使用したプリンアラモードです。



季節のフレンチトースト

～シャインマスカット

540 円 (税込 594 円)

焼き立てのフレンチトーストにシャインマスカットとマスカルポーネクリームをトッピングした、見た目にも爽やかな一皿です。

デニーズは、お客様に安心してお店をご利用いただくために、様々な安全対策を講じております。

詳しくはこちらをご覧ください

<https://www.dennys.jp/service/sanitation/>

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

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

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285