



2022年8月30日

旬の味覚で秋を感じる  
店舗ごとに異なる品揃え  
デニーズ秋の新メニュー

2022年9月6日(火)販売開始

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)は、2022年9月6日(火)より、旬の味覚で秋を感じる、デニーズ秋の新メニューの販売を開始いたします。

今秋は、5品の品揃えの「彩づく秋の贈り物」と、4品の品揃えの「温かな秋の味覚」、と、店舗ごとに異なる2つのテーマに沿った、それぞれのメニューをご用意しました。

「彩づく秋の贈り物」

きのこやさつまいもなど旬の味覚を堪能できるメニューや、お客様からご好評いただきましたこれまでのメニューを2022年バージョンへさらに進化させたものなどベーシックに秋を感じながらも新しさを感じるラインナップとなっています。

「温かな秋の味覚」

温活ドリアや、スープハンバーグなど心と体を癒しむ、温かな秋の味覚をお楽しみいただけるメニューや、インカベリー、干し鱈などの食材を使用した専門店にも負けないこだわりのメニューです。

☆秋の新メニューはこちらから：<https://www.dennys.jp/menu/autumnmenu/> (それぞれの販売店舗もこちらからご確認ください)



今年の秋の新メニューは、店舗ごとに異なる2パターンのメニューをぜひお楽しみください。

彩づく秋の贈り物



【きのこの煮込みハンバーグ】 1,090円(税抜991円)

きのこやさつまいもが秋の訪れを感じさせる、熱々の煮込みハンバーグ。きのこは、エリンギ、ぶなしめじ、またたけの3種類を使用して風味豊かに仕立てました。ソースは、ソテーしたオニオン、赤ワイン、トマトペースト、蜂蜜などを加えて旨味を引き出したデミグラス。隠し味として醤油を加えているので、コクと香りが引き立ちます。

【きのこと半熟たまごのオープン焼き】

890 円(税抜 810 円)



とろ〜りとしたチーズがたまらない、きのことたっぷり野菜のオープン焼き。秋を感じさせるきのこ類の他、さつまいも、ブロッコリー、ベーコン、ポテトサラダなどを盛り合わせました。トマトソースの酸味と甘味、芳醇なチーズが素材の味を引き立てます。半熟たまごをからめれば、よりマイルドな味わいに。

【メキシカンハンバーグカレードリア】

1,100 円(税抜 1,000 円)



デニーズで大人気のハンバーグカレードリアに、メキシカンなテイストをプラス！ アボカド、プチトマト、チェダーチーズをのせて、風味豊かに焼き上げました。まろやかなアボカドやコクのあるチェダーチーズもスパイシーなカレーと相性ぴったり！ ほどよい刺激がクセになる、やみつき必至のひと皿をぜひご賞味ください。

【国産豚ロースのグリル〜ガーリックバターソース】

1,440 円(税抜 1,310 円)



ジューシーに焼き上げた豚のロース肉に、きのことさつまいもをトッピングした、見た目にも秋を感じさせるひと皿。ガーリックソースとバターを合わせて、重厚感のある味わいに仕上げました。ほどよく厚みのある豚ロース肉は、噛みしめるほどにじゅわっと旨味があふれます。にんにくの香りが広がるガーリックソースに、まろやかなバターのコクが加わって、食欲をガツンと刺激する味わいです。

【国産豚ロースのグリル〜おろしソース】

1,440 円(税抜 1,310 円)



ジューシーに焼き上げた豚のロース肉に、きのことさつまいもをトッピングした、見た目にも秋を感じさせるひと皿。おろしソースでさっぱりとお召し上がりいただけます。ほどよく厚みのある豚ロース肉は、噛みしめるほどにじゅわっと旨味があふれます。

温かな秋の味覚



【きのことハーブ鶏の温活ドリア】 990 円(税抜 900 円)

気温が低くなるこれからの時期にぴったりな、からだを内側からあたためてくれる温活ドリア。牛乳をベースとしたまろやかなソースは、ナツメや高麗人参、生姜、ウイキョウなどのスパイスに、紹興酒を加えて香り高く仕上げました。トッピングは、秋を感じさせるエリンギ、ぶなしめじ、まいたけ、さつまいも。しっとり柔らかなハーブ鶏で、タンパク質もしっかりと補えます。チーズがとろける熱々ドリアをふうふうしながら食べるのが格別です。

【秋のスパイススープハンバーグ ミニごはんつき】

1,290 円(税抜 1,173 円)



スパイスが効いたスープで味わう、ふっくらジューシーなハンバーグ。魚介とチキンの旨味が凝縮したスープは、隠し味として赤味噌と塩こうじをブレンドし、奥行きのある味わいに仕立てました。ブロッコリー、トマト、キャベツ、ぶなしめじ、ゆでたまごなど具材も盛りだくさん。つるりとしたうどんがコクのあるスープによく合います。別添えのパクチーを加えると、エスニックな雰囲気。

【干し鰯の韓国風ラーメン】

990 円(税抜 900 円)



干し鰯を入れて煮込んだ塩味のスープは、和風だしとチキンの旨味が重なり合う、あっさりとしながらも奥深い味わいに仕立てました。たっぷりの野菜や豆腐が入ったラーメンは、栄養バランスもよくおなかも満足！まずはそのまま味わって、途中で別添えのたらこソースや七味唐辛子を加えて、お好みの味に変化させながらお楽しみいただけます。

【国産豚ロースのグリル～インカベリーのクリームソース】 1,290 円(税抜 1,173 円)



「インカベリー」(食用ほうずき)を使ったまろやかなソースが味の決め手！白ワインと白醤油で旨味を引きだしたクリームソースは、ジューシーに焼き上げた豚ロースと相性抜群。インカベリーのほんのりとした酸味が心地よく、さっぱりと食べられます。仕上げに散らしたラズベリーとココの実も爽やかなアクセント。美容と健康を気遣う方々に、とくにおすすめしたい一品です。

※本リリースに掲載されている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。

※掲載メニューの販売やサービスの内容は、予告なく変更、または終了する場合がございます。

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

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