



2022年11月25日

魚介の旨味を味わう味噌チゲのコク辛鍋や
オリジナル商品「スープハンバーグ」の新作が登場

デニーズ冬の新メニュー

2022年12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12月6日(火)より、冬にぴったりのあったか料理やデニーズのオリジナル商品「スープハンバーグ」の新作など、冬メニューの販売を開始します。

今年の冬メニューは、魚介の旨味と味噌チゲのコクが味わい深い「コク辛鍋」や、豆乳のまろやかなコクと黒酢の爽やかな風味の「スープハンバーグ」などをご用意しました。「スープハンバーグ」は、今春よりハンバーグの新たなジャンルとして誕生し、季節ごとに新作が登場しています。加えて、過去人気が高かったビーフシチューハンバーグのドリア仕立てと、ジューシーな国産豚とトリュフの上品な香りが特別感を演出してくれるごちそうメニューなど全4品をラインナップしました。

2022年の冬を彩る期間限定のメニューをお楽しみください。



鶏肉と干し鰯のコク辛鍋～ミニごはんつき 1,190円(税抜1,082円)



寒い季節にぴったりな味噌ベースのコク辛鍋。厳選した味噌に、にんにく、唐辛子、辛味オイルなどをブレンドしたスープは、隠し味にオキアミの塩辛を加えることで奥深いコクを引き出しました。旨味のある辛さがじんわりとしみわたり、からだ芯からあたたまります。ミニごはんがついているのもうれしいポイント。たっぷりの具材はもちろん、鶏肉や干し鰯の旨味が溶け込んだスープまで、あますことなくお楽しみください。

豆乳と黒酢のピリ辛スープハンバーグ～シェントウジャン風 1,090 円(税抜 991 円)



台湾の定番朝ごはん「シェントウジャン」をデニーズ流にアレンジ♪「シェントウジャン」とは、温かい豆乳に酢を加え、やわらかいおぼろ豆腐のような食感に仕上げたスープのことです。デニーズでは、まろやかな豆乳のコクと黒酢の爽やかな酸味がクセになるスープハンバーグに仕立てました。ラー油をきかせたピリ辛の肉味噌が、味わいを一層引き立てます。お酢で豆乳が固まるので、まずはそのまま食べたあと、混ぜることで変化していく食感もお楽しみください。

ビーフシチューハンバーグドリア 1,290 円(税抜 1,173 円)



デニーズの人気メニュー、ビーフシチューとハンバーグをドリア仕立てで味わうリッチなひと皿。ビーフシチューは、じっくり煮込んだ牛肉が口の中でほろっとほぐれます。濃厚でキレのある和風仕立ての味わいは、ジューシーなハンバーグやライスと相性抜群! なめらかなマッシュポテトがお肉の味わいを引き立てます。とろ～りとろけるチーズも最高のアクセント。寒い日に、熱々をふうふうして食べるのが格別です!

国産豚ロース肉のオープン焼き～トリュフソース 1,540 円(税抜 1,400 円)



オーブンで香ばしく焼き上げた国産豚ロース肉に、トリュフの存在感がきわだつ香り高いソースを合わせました。味わいの決め手は、刻んだトリュフをたっぷり加えたトリュフソース。デミグラスをベースにフォンドボーの旨味をプラスし、バルサミコ酢で味わいをキリッと引き締めています。ジューシーな肉の旨味と芳醇なソースが重なり合う至福のひとつとき。トリュフの上品な香りが特別感を演出してくれる、冬のごちそうメニューです。

※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