



2024年12月3日

デニズのロッシーニ風が10年ぶりに復活！ 冬のごちそう 古屋シェフ監修牛フィレステーキ

2024年12月24日(火)～2025年1月8日(水)期間限定販売開始

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)が運営するデニズは、2024年12月24日(火)より、東京白金台のフレンチの名店「ルカンケ」の古屋壮一シェフ監修によるメニューの新作を販売します。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration11/>

今回デニズに2000年から14年間冬のごちそうとしてデニズの”顔”となったロッシーニが10年ぶりに戻ってきました。今までのデニズの開発知識と古屋シェフのエッセンスを取り入れた「ロッシーニ風牛フィレステーキ」に仕立てました。前菜には「米粉のガレット～半熟たまごのソース」「播磨灘産牡蠣のガーリックバターオープン焼き」の2種類を品揃えし、冬のごちそうシーズンにピッタリのフルコースを、デニズでお楽しみいただけます。



【ロッシーニ風牛フィレステーキ】

単品:2,700円(税込2,970円)

柔らかい牛フィレ肉に、焼き加減にこだわってグリルしたグラフォアを重ね、自家製のチョコバルサミソース、更にトリュフソースとトリュフオイルを合わせ、香り豊かなステーキとなっています。食感のアクセントにクルトンと、ステーキの箸休めにホワイトソースをかけたホクホクとしたじゃがいもを合わせました。



【米粉のガレット～半熟たまごのソース】

単品:700円(税込770円)

自家製のもちもちとした食感の米粉ガレットはパルミジャーノレッジャーノを混ぜ込んでおりチーズのコクと香りを楽しめます。ガレットの上にラタトゥイユ、ふわふわチーズ、ベビーリーフをトッピング。温泉卵にオリーブオイル、バルサミコソースを入れた特製ソースをお客様ご自身で混ぜ、ガレットにかけていただく体験型の商品です。



【播磨灘産牡蠣のガーリックバターオープン焼き】

単品：700 円(税込 770 円)

身がふっくらとした播磨灘産の牡蠣に、パセリやガーリック、エシャロットを合わせたエスカルゴバターとしめじ、パン粉と一緒にオープンで焼き上げることで香りと旨味が広がります。仕上げのクラッシュアーモンドをかけることで食感のアクセントをお楽しみください。



【シェフのおすすめ 3 品セット】 3,900 円(税込 4,290 円)

【シェフのおすすめ冷菜セット】 3,350 円(税込 3,685 円)

【シェフのおすすめ温菜セット】 3,350 円(税込 3,685 円)

【古屋シェフおすすめワイン】



ファットバスタード ピノ・ノワール<赤>

ミディアムボディ

ボトル(750ml) 2,670 円(税込 2,937 円)

グラス(150ml) 520 円(税込 572 円)



ファットバスタード シャルドネ<白>

辛口

ボトル(750ml) 2,670 円(税込 2,937 円)

グラス(150ml) 520 円(税込 572 円)

また、販売期間中「ロッキーニ風牛フィレステーキ」をご注文のお客様で、ご応募いただいた方の中から抽選で「アメリカンビーフ サーロイン約 1kg」「アメリカンビーフ オリジナルカッティングボード ナイフ・フォークセット」が当たるキャンペーンを実施します。

【応募期間】

2024 年 12 月 24 日(水)~

2025 年 1 月 8 日(水)

【対象メニュー】

- ・ロッキーニ風牛フィレステーキ
- ・シェフのおすすめ 3 品セット
- ・シェフのおすすめ冷菜セット
- ・シェフのおすすめ温菜セット



【ルカンケ】 古屋壮一シェフ

1975年、東京生まれ。26歳で渡仏し、3年の修行を経て、帰国後「ビストロ・ド・ラ・シテ」のシェフを5年務め、2009年11月、白金台に「ルカンケ」をオープン。2013、2014年に仏レストランガイドにてビブグルマン獲得。2015年～2023年同レストランガイドにて9年連続一つ星獲得。メディアや書籍などで活躍中。

「ルカンケ」ホームページ：<https://requinquer.jp/>

※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。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※「グラフォア」とは鶏レバーを使用してフォアグラの風味と口溶けを再現したものとなります。

※牡蠣を加工する際、丁寧な処理を実施していますが、まれに殻が混入する場合があります。

※播磨灘産牡蠣のガーリックバターオープン焼きにはアーモンドを使用しています。

■■ 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** 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