



2025年2月21日

イタリアンの名店「アロマフレスカ銀座」原田シェフ監修 春の訪れを感じる「海老とそら豆のたらこクリーム」

2025年3月5日(水)期間限定販売スタート

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)が運営するデニーズは、2025年3月5日(水)より、東京 イタリアンの名店「アロマフレスカ銀座」オーナーシェフ原田慎次氏(以下、原田シェフ)監修による新作メニューを販売します。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration13/>

原田シェフにデニーズのメニューを監修いただくのは4度目となります。今回のコンセプトは「和」の食材を使用し、デニーズの「洋」の要素を取り入れたことによる、「和」「洋」の融合です。

「海老とそら豆のたらこクリーム」は、「和」の食材であるたらこを使用し、「洋」のヴァンプランソースを組み合わせた見た目も味も春らしさを演出したパスタです。ヴァンプランソースとは、魚介とハーブの風味豊かなクリームソースです。レモンを絞ることで、クリームベースでありながらもさっぱりと味わえます。

「和風 BEEF ハンバーグ」は、1977年に登場して以来、長年デニーズで愛されている「和風ハンバーグ」を原田シェフ流にアレンジしていただきました。肉々しいビーフ100%ハンバーグに、デニーズオリジナルの和風ソースとトリュフソースを合わせ、バターで甘みとコクをプラスした一品です。

「サーモンとアボカド〜タルタルシーザー」は、タルタルソースで和えたアボカドを盛り付け、スモークサーモン、ふわふわチーズ、ピンクペッパーを飾った春らしい彩りの前菜です。

今回より新しい取り組みとして、4月9日(水)からもう一品「海老とそら豆のたらこクリーミードリア」を追加して販売します。黒米の上にヴァンプランソース、たらこソースをかけ、オーブンで焼き上げた食感を楽しめるドリアです。海老とそら豆、パルミジャーノをカリッと焼いたクロッカンを散らした、彩り豊かな春を感じられる一品です。

銀座まではなかなか行く機会がなくても、お近くのデニーズで原田シェフが監修したお料理とワインをお楽しみいただけます。デニーズは今後も美味しい料理の提供と新しい体験価値を提供することで、外食することの楽しさを伝え続けていきます。



【海老とそら豆のたらこクリーム】

単品 1,240 円 (税込 1,364 円)

人気のたらこパスタに、魚介とハーブの風味豊かなヴァンブランソースを合わせました。クリームベースでありながらもレモンと一緒にさっぱりと春らしく味わえ、盛り付けの色合いも春のパステルカラーでまとめている、視覚でも味覚でも春を楽しむことができる一品です。



【和風 BEEF ハンバーグ】

単品 1,190 円 (税込 1,309 円)

定番の和風ハンバーグを、芳醇なトリュフソースで原田シェフ流に仕立てました。デニーズオリジナルの和風ソースとトリュフソースを合わせ、バターで甘みとコクをプラスした、肉々しいビーフ 100%ハンバーグをお楽しみください。



【サーモンとアボカド ~タルタルシーザー】

単品 780 円 (税込 858 円)

シーザードレッシングをかけたサラダに、タルタルソースで和えたアボカド、スモークサーモンを盛り付け、まろやかなながらも酸味の中にしつかりとボディ感があり、スモークサーモンの燻香を引き立てます。アクセントと色合いにふわふわチーズとピンクペッパーをプラスした見た目も華やかで春らしい前菜です。



【シェフのおすすめパスタ・ハンバーグセット】

3,000 円 (税込 3,300 円)

- ・海老とそら豆のたらこクリーム
- ・和風 BEEF ハンバーグ
- ・サーモンとアボカド~タルタルシーザー

【前菜・パスタセット】

1,950 円 (税込 2,145 円)

- ・サーモンとアボカド~タルタルシーザー
- ・海老とそら豆のたらこクリーム

【前菜・ハンバーグセット】

1,900 円 (税込 2,090 円)

- ・サーモンとアボカド~タルタルシーザー
- ・和風 BEEF ハンバーグ

【原田シェフおすすめワイン】



【パスクアバルドリーノ】〈赤〉
ミディアムボディ
ボトル (750ml)
1,990 円 (税込 2,189 円)
グラス (150ml)
350 円 (税込 385 円)
チェリーや、フランボワーズ、赤スグリの風味
が感じられるしっかりとした骨格がありなが
らも、フレッシュで飲みやすく、口当たりの良
い赤ワイン。



【パスクア ソアーヴェ】〈白〉
辛口
ボトル (750ml)
1,990 円 (税込 2,189 円)
グラス (150ml)
350 円 (税込 385 円)
白い花やリンゴのフルーティーなアロマに、ほ
のかにアーモンドが香る、口当たり良く繊細で
バランスのとれた爽やかな味わいの白ワイン。

4月9日(水)～スタート



【海老とそら豆のたらこクリームドリア】

黒米の上にヴァンプランソース、たらこソースを混ぜ合わせ、オーブ
ンで焼き上げたドリアです。仕上げに、オーブンで焼き上げた海老と
そら豆、パルミジャーノをカリッと焼いたクロッカンを散らすこと
で、チーズの旨味と香ばしさをとお楽しみいただけます。彩り豊かな春
らしいドリアを単品でもセットでもお楽しみください。



【アロマフレスカ銀座】原田 慎次シェフ

1969 年生まれ、栃木県足利市出身。15 歳の頃から料理に興
味を持ち、仕込みから携わったアルバイトでその楽しさを知る。
六本木「ゼーノ」の 2 号店(ジリオラ)で 4 年間シェフを務めた
後、1998 年に独立。「アロマフレスカ銀座」をオープン。
現在、オーナーシェフとして活躍中。

アロマフレスカ銀座ホームページ：<http://www.aromafresca-afsa.com/>

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了す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。

※一部販売していない時間帯があります。

■■ 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