

野菜や根菜、きのこを美味しく！ お得な「夜デニョイ」も登場…

デニーズ 秋のメニュー第2弾 9月25日(火)よりスタート

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）では、2012年＜秋のメニュー第2弾＞を2012年9月25日（火）より販売致します。デニーズ初のトマト鍋、野菜を食べるドリア、香り高いソースで仕立てるオムライス… 新しい顔が秋のテーブルに並びます。



【料理ご紹介】

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※販売時間は一部店舗を除き原則11:00～6:00でございます。

※佐野プレミアムアウトレット店、浜松町店、湘南C-X店ほか一部店舗では、ご紹介メニューの取り扱いがない場合がございます。



トマトと四元豚のうま辛鍋(ミニごはんつき)

トマトが鍋の真ん中に… コチュジャンの辛味と味噌や鶏肉、魚介などの味が活きた辛口スープで仕立てたチゲは、柔らかい四元豚にキムチ、ほうれん草、たまねぎ、もやし、そして約1個分のトマトの具入り。まずはそのままスープを、そしてトマトを割ることでトマトの酸味がスープに溶け出す新たな味もお召し上がり下さい。ミニごはんは、お好みでスープ、具を掛けて雑炊風にもお楽しみ頂けます。 価格:930円



ごろごろ野菜ととろろの和風ドリア ～柚子胡椒仕立て

“ごろごろ”の言葉から来るイメージ通りに、大きめにカットしたさつまいも、れんこん、かぼちゃ、ミニエリンギ、まるのまま1個のアンデスポテトなどを18穀を混ぜたごはんの上のせてオーブンで焼き上げたドリア。ごはんには、和風だしを使ったホワイトソースに、刻んだ長芋を合わせています。小ポットに柚子胡椒ドレッシングを入れ提供しますので、お召し上がりの途中でドリアに掛け、味の変化もお楽しみ下さい。 価格:830円



ポルチーニ香る、きのこソースのオムライス

デニーズ人気のオムライスに、この秋にちょっと“リッチ”(?)な仲間が1品増えます。イタリア料理によく使われる、甘い香りと旨味のある“ポルチーニ”(きのこの1種)を使った、贅沢でコク深い濃厚なデミグラスソースでお召し上がり頂く秋のオムライス。しめじ、ミニエリンギが、とろろ卵の山の上を飾ります。テーブルに運ばれた瞬間から芳醇な香りが広がる季節限定の味です。 価格:950円



生ハムときのこのクリームスパゲティ

しめじ、エリンギ、マイタケ、マッシュルームなどのきのこを使った香り豊かな、奥深い味わいの“クリームソース”で仕立てたスパゲティ。デニーズで人気の四元豚生ハム、しめじ、ミニエリンギをトッピングし、提供します。生ハムの程よい塩分とコクのあるクリームソースが合わさり、スパゲティ全体にかかるイタリア産パルミジャーノ・レッジャーノ(チーズ)、ブラックペッパーが更に美味しさを生み出します。 価格:840円

