

さらに美味しく！メニューの8割以上を刷新！

デニーズ 新メニュー販売開始のお知らせ

2014年4月1日(火)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、3月11日に販売を開始しました新ビーフ100%ハンバーグメニューから、4月1日スタートの新メニュー、4月中旬からのデニーズ40周年記念アメリカンフェアメニューまでの約1ヶ月をかけ、8割以上のメニューの改訂に取組みます。

2014年4月1日(火)からのメニューでは、“より美味しく”、“健康志向の意識の高まりにもお応えできる”品揃えにて、モーニングメニュー、ランチメニュー、グランドメニューをご用意致します。季節を彩る、季節を先取る、数々の新メニューを始め、人気定番メニューも「質」「味」、そして「健康」にこだわり、大きな見直しを行い、デニーズでの「新しい食のシーン」をご提供して参ります。また、さらに、個々の店舗でのお客様のご要望にお応えすべく、個店での販売メニューも4月1日より拡充を図ります。

～ 2014年4月1日(火)新メニュー ～

デニーズ季節のハンバーグの顔として高いご支持をいただく「アボカドハンバーグ」は、よりバランスの良いメニューとなるよう、野菜量だけでなく、野菜品目数を増やすことにも挑戦致しました。1日に必要な野菜量1/3以上の摂取及び、カロリー400kcal台を達成し、これまでにない装いでご提供致します。

また、パスタを爽やかな冷麺風に味わうという新しいアレンジをご提案し、2010年夏登場以来、夏の顔、人気メニューのひとつとなりました「冷麺風カペリーニと牛カルビごはん」を季節の先取りメニューとしてご用意。デニーズオリジナル“サーモンバーグ”を使用した、美健シリーズの新たな仕立て「サーモンバーグのねばとろ美健丼」、食材の組み合わせ、カロリーにもこだわった和風仕立てのドリア「緑野菜ととろろの梅しそドリア」、そして、人気の一口ロースステーキは、大ぶりのカットステーキにて仕立て直した「大盛り牛ロースカットステーキ」などが登場致します。

また、40年前、デニーズが米国から日本へ持ち込みました“コーヒーお替り自由サービス”でご提供するコーヒーが、より上質な美味しさにこだわった新たな味わいに生まれ変わります。

【 4月1日スタート新メニュー ご紹介 】



442
kcal

アボカドハンバーグ～サラダ仕立て 848円

(税込915円)

ハンバーグと一緒にたっぷりの野菜も味わう

2014年のアボカドハンバーグは、香ばしい“ごまソース”と、濃厚な“てりやきソース”のWソースでコクとまろやかさを演出。アボカド、オクラ、きゅうり、トマトなど、全12種類の素材を使用した野菜量は約133g。1日に必要な野菜量の約1/3以上が一皿で摂れます。また、調理工程などの工夫を重ね、カロリーを抑えることに挑戦し、442Kcalを達成しました。ハンバーグと野菜をバランスよく味わっていただけの一皿です。

＜＜ポイント＞＞

30代～40代の女性が1日に必要とされる摂取カロリーは2000kcal前後と言われ、昼・夕食では、700kcal～800kcal程度の摂取が理想とされています。（「日本人の食事摂取基準」より）
今回の「アボカドハンバーグ～サラダ仕立て」は、一皿442kcalの仕立てですので、ライス(302kcal)と一緒に召し上がりいただいても、744kcal。
カロリーを抑えながらも、野菜・たんぱく質(肉)・炭水化物(ライス)をバランスよく召し上がりいただけます。



冷麺風カペリーニと牛カルビごはん 923円
(税込996円)

季節を先取り！爽やかな冷麺風

“天使の髪”とも呼ばれる、極細パスタ「カペリーニ」を、冷麺風にアレンジしました。牛骨からじっくり炊き出した、コクのある味わい深いだしがきいたスープにはレモンの果汁をプラスし、爽やかな酸味を演出しました。セットの牛カルビごはんは、食欲をそそる甘辛いタレをカルビに絡めました。

*冷麺風カペリーニ(単品) 698円(税込753円)



404 kcal

緑野菜ととろろの梅しそドリア 833円
(税込899円)

デニースならではの“和風ドリア”が新たな仕立てに

なめらかなとろろ、だしを加えたホワイトソースで和風に仕立てた、デニースならではのドリアには、スナップえんどう、オクラ、ブロッコリー、大葉などの緑野菜をあわせました。散らした梅しその香りや食感もアクセント。添えてあるわさびをお好みで加えていただくと、ピリっと心地よい刺激で風味が一層ふくらみます。



439 kcal

サーモンバーグのねばとろ美健丼(ドリンクつき) 833円
(税込899円)

人気の“美健丼”新シリーズ

美と健康を意識した、デニースの「美健丼」新シリーズは、北海道で水揚げされた天然鮭をハンバーグに仕立てたデニースオリジナルの“サーモンバーグ”を、オクラや刻んだ長芋の“ねばとろ”食感が楽しい丼に仕立てました。ポン酢でさっぱりとお召し上がり頂きます。



519 kcal

天然真鯨茶漬けとお好み的小鉢 898円
(税込969円)

気分に合わせて“温”“冷”を選び味わう！

長崎県五島列島近海で漁獲された天然真鯨を、甘みとコクのある、特製ごまダレに漬け込みました。大葉や海苔、ごま、わさびなどの薬味を合わせながら、さらさらとお茶漬け風にお召し上がりいただく汁は、温・冷をご用意。気分に合わせてお選びください。



冷し中華麺とミニ梅しそごはん 863円
(税込932円)

色鮮やかな翡翠麺で味わう冷し中華麺

ほうれん草を練りこんだ、色鮮やかな特製麺“翡翠麺”で味わう冷し中華麺。特選濃口しょうゆをベースに4種類の酢をブレンドした爽やかな酸味のタレに、具材と麺が良く絡みます。ごまダレを加えて味の変化もお楽しみください。

*冷し中華麺～翡翠麺使用 725円 (税込783円)



バターチキンカレー 858円
(税込926円)

まろやかなコクとほのかな酸味

バターやカシューナッツの風味豊かなコクに、トマト、ヨーグルトのほのかな酸味をバランスよくあわせた、中辛口のカレー。コリアンダーやクミン、フェネグリークなど、独自にブレンドした数種類のスパイスが複雑な香りを演出します。柔らかく煮込んだチキンは口の中でほろりととけます。



鯖の西京焼き膳 988円
(税込1,067円)

“春を告げる魚”と言われる『鯖(さわら)』を、ほんのり甘い西京味噌にじっくりと漬け込み、香ばしく焼き上げました。身は柔らかく、上品な旨みが広がります。「豆腐とわかめのサラダ」、「きんぴらごぼう」、「茄子とかぼちゃのみぞれおろし」から小鉢をお選びいただけます。



大盛り 牛ロースカットステーキ 1,335円
(税込1,441円)

脂肪分やカロリーが低い素材として注目されるニュージーランド産牧草牛を大ぶりにカットしたロース肉は食べ応えもあり、肉本来の自然な旨味が口の中で広がります。大盛りサイズは約190g。おろしソース、にんにく醤油からソースをお選びいただけます。

<牛ロースカットステーキ(約130g) 1,029円(税込1,111円)>
※ 工場にて下ごしらえ(すじ切り、オリーブオイル等の調味液でマリネーション)しております。

このほか...

◆健康面で注目の高い「オレイン酸」を含むオリーブオイルを混ぜた特別配合飼料で育てた、デニーズオリジナル「オリーブポーク」。膳メニューで2品登場！



豚しゃぶ膳 1,018円(税込1,099円)

オリーブポークの肩肉とバラ肉をしゃぶしゃぶに仕立てました。シンプルな仕立てだからこそ、オリーブポークの素材の旨味をストレートに味わっていただけます。



オリーブポークの塩麴焼き膳 1,108円(税込1,196円)

塩麴に漬け込んで焼き上げたオリーブポークのロース肉。香ばしく焼けた麴の風味とオリーブポークの脂が溶けあって更なる旨みが生み出されています。

◆美味しいだけでなく、野菜量や健康面も意識したいというご要望に、レストランだからこそお応えできる「野菜たっぷり」メニュー。



ベジタブルラザニア 863円
(税込932円)

ほうれん草を練りこんだラザニアの生地に色鮮やかな野菜をのせて焼き上げました。



ごろごろ野菜のオープン焼き
～バーニャカウダーソース 515円
(税込556円)

オープンで香ばしく焼いた10種類以上の素材を、濃厚なバーニャカウダーソースでお召し上がりいただけます。



8種野菜と豆腐の生姜スープご飯 693円(税込748円)

8種類の野菜ときこの、蒸し鶏など様々な食感を楽しめる、滋味溢れる味わいです。

◆牛肉のダイナミックな食感と旨味を追求し、2014年3月11日よりリニューアルした「ビーフ100%ハンバーグ」も、ご好評につき一部グランドメニューにオンメニュー致します。



ビーフ100%ハンバーグ
Wソース～チーズ&ドライマト
1,134円(税込1,224円)

鮮やかな赤×白のWソースに、緑の野菜を添えた華やかな一皿。ハンバーグから溢れる肉汁、ドライマトソース、チーズソースをハンバーグや野菜に絡めながらお召し上がりいただけます。



ビーフ100%ハンバーグ
(おろしソース・デミグラスソース)
925円(税込999円)

これまでグランドメニューにて販売しておりましたが、よりお求めやすい価格へと変更し、販売致します。

【 デニーズのコーヒーがより一層上質な美味しさに、生まれ変わります 】

デニーズは今年で40周年を迎えます。創業当時から続くコーヒーのお替り無料サービスは、ファミリーレストランとしてはデニーズが初めて取り入れたサービスです。美味しい料理と快適な空間、細やかなサービスでゆっくりと楽しい時間をお過ごしいただきたいという、創業当時からの変わらぬ想いとして、また、お客様と従業員のコミュニケーションの一つとして、ご支持をいただいております。今回、より上質な豆とこだわりの焙煎方法を採用し、さらに美味しく味わっていただけるコーヒーに改良致します。



おかわり自由 ドリップ珈琲(ダブル焙煎)
218円 (税込235円)

寒暖の差が大きいことで実が引き締まった、グアテマラの標高1350m以上でのみ採れる最上級豆をベースに、アラビカ種豆のみをブレンドしたデニーズオリジナルコーヒーです。「香り」と「コク」を最も表現できる焙煎方法として、ダブル焙煎を採用し、豆の良さを最大限に引き出しました。料理やデザートと一緒に、セット販売[172円(税込185円)]もご用意しております。



左)モカストレート(ダブル焙煎) 305円 (税込329円)
右)モカマイルドラテ 362円 (税込390円)

程よい酸味と苦味が絶妙に調和したエチオピア産水洗モカ豆を100%使用した、シングルオリジンのコーヒー。豆は、2種類の焙煎度に焼き分け、フルーティーな香りと豊かなコクを表現しました。ミルクとの相性も良く、ストレートと、マイルドラテを品揃え致します。

このほか・・・

◆素材を丸ごと味わう“飲む野菜”として、健康や美容面でも注目を集めるスムージーに新作が登場致します。



スムージー アボカド&アーモンド
448円(税込483円)

クリーミーなアボカドに、香ばしいアーモンドミルクをあわせ、レモンの酸味と蜂蜜を加えてミキシングした、濃厚スムージーです。

<<ご紹介>>

◆デニーズは、有機栽培コーヒー豆を使用したドリンクもご用意しております。

原材料の有機コーヒー豆は、化学的に合成された肥料や農薬を一切散布しないことを基本に、3年以上にわたって堆肥等による土作りなどを行った農地で栽培、収穫されたコーヒー豆です。生産農園は、有機JASの認定(*)を受けています。

*有機JASの認定・・・農林水産省が定めたJAS規格(日本農林規格)に適合した有機農産物、有機農産物加工食品だけが、有機JAS規格の認定マークの表示を認められています。



※価格はいずれも、2014年4月1日以降のものでございます。

※栄養表示については、五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
※佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上

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

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709