



～今日を豊かに彩る「おいしい」のために～ デニーズのメニューが40種類以上大幅リニューアル 2022年3月8日(火)より

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、2022年3月8日(火)に、年1回のグランドメニュー大幅リニューアルを実施します。

まず今回の改訂の目玉であるハンバーグは、オールビーフハンバーグ、合挽きハンバーグ共にブラッシュアップし、品揃えも10種類から13種類へ拡大します。オールビーフハンバーグは肉感があり、しっかりとした食感に、合挽きハンバーグはよりふっくらとした食感を目指しました。

さらに、健康ニーズへの対応メニューの開発や、サラダメニューの充実、環境に配慮したメニューなど新しいメニューが続々登場し、今回は、新メニューと既存メニューのリニューアル含めて40種類以上の改訂を実施します。

2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue STA

デニーズのメニューが変わる!!

RENEWAL



2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue START 2022.3.8 tue STA

◆ハンバーグをもっとおいしく、種類も豊富に!



●オールビーフハンバーグのこだわり
デニーズのBEEFハンバーグは配合や混ぜる時間に工夫を重ねることで、しっかりとした噛み応えがあり、肉感のある仕立てです。

●合挽きハンバーグのこだわり
肉比率をアップし、ふっくらジューシー肉を感じながらも、さらに旨味も感じるハンバーグへ。

※写真はビーフハンバーグのイメージ画像です



【BEEFハンバーグステーキ[約200g]～選べるソース】

1,280円(税抜1,164円)

ハンバーグのサイズは300gもご用意。海老フライや唐揚げのトッピングもできます。また、ソースは、お好みで「おろしソース」「ガーリックソース」「オリエンタルソース」「デミグラスソース」からお選びいただけます。自分だけのカスタマイズでお楽しみください。

～合挽きハンバーグ～

【あめいろたまねぎソースのハンバーグ】

1,090 円(税抜 991 円)



ふっくらジューシーなハンバーグ、あめいろたまねぎソース、とろ～りチーズが奏でる、絶妙なハーモニーは格別です。ソースには、デニーズで人気のオニオンスープを使用。淡路島産たまねぎのとろけるような甘味と旨味が、肉本来の味を引き立てます。

【ガドガドアボカドハンバーグ】

1,090 円(税抜 991 円)



「ガドガド」とは、“ごちゃまぜ”という意味をもつインドネシア料理。デニーズのガドガドソースは、ピーナッツペーストをたっぷり使用したコクのあるソースに、ピリ辛の豆板醤や風味豊かなナンプレーを加え、ハンバーグや野菜によく合う味に仕立てました。

【GRILL ブラザーズ～選べるソース】

1,480 円(税抜 1,346 円)



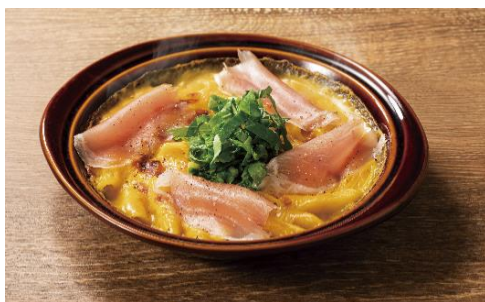
ふっくらジューシーな合挽ハンバーグと香ばしく焼き上げたチキン、柔らかな牛ロース肉のステーキを一つの鉄板に。3種類の味を楽しめるので、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

◆環境課題解決メニュー

【生ハムとルッコラのかぼちゃグラタン】

940 円(税抜 855 円)

デニーズで排出されたコーヒー豆かすを使用した飼料で育った牛の生乳を使用しています。



まろやかなかぼちゃのグラタンに、ほんのりとした辛味と苦味を味わうルッコラと、しっとり柔らかな生ハムを合わせました。かぼちゃソースは、生乳の風味を活かしたホワイトソースと、かぼちゃの自然な甘味がマッチ。とろ～りとろけるチーズもかぼちゃと相性抜群です。仕上げにかけたブラックペッパーが味わいのアクセント。

【ゼロミートハンバーグのパワーサラダ】

1,190 円(税抜 1,082 円)

「ゼロミートハンバーグ」は、当社とスターゼン株式会社、大塚食品株式会社の3社にて共同開発したデニーズ専用の大豆ミートです。これまでの実証実験を経て、この度リニューアルを実施し、販売店舗も全店へ拡大します。

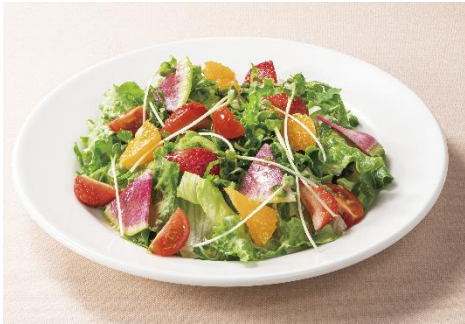


主に大豆を使用したゼロミートハンバーグと野菜をバランスよく組み合わせました。ヘルシーながらも満足いただける1品です。風味豊かな自家製のレモンドレッシングでお召し上がりください。

◆野菜もきちんと摂れる

【季節のガーデンサラダ】

740 円(税抜 673 円)



旬のフルーツをちりばめた、お花畑のようなサラダが登場！今回は、真っ赤な果実が魅力の「あまおう」をトッピングしました。風味の良いルッコラ、あざやかな紅芯大根、みずみずしいプチトマトやオレンジなど、明るい色合いに春の訪れを感じる一皿です。ドレッシングは、すっきりとした味わいの自家製レモンドレッシングで。

【モルタデッラとアボカドのパワーサラダ】

990 円(税抜 900 円)



イタリア・ボローニャ発祥のソーセージ「モルタデッラ」をのせた、春らしい色合いのパワーサラダが登場です。まろやかなアボカドも相性抜群！そのほか、フレッシュ野菜、ゆでたまご、ミックスナッツなど盛りだくさんの一皿です。ドレッシングは、「4 種チーズのシーザードレッシング」「コブサラダドレッシング」「レモンドレッシング」「にんじんドレッシング」からお選びいただけます。

【イタリアンサラダ】

330 円(税抜 300 円)



イタリア・ボローニャの伝統的なソーセージ「モルタデッラ」をトッピングした、シンプルなサラダ。ほんのりとした苦味と辛味をもつルッコラ、プチトマトやオレンジを盛り合わせて、みずみずしく彩りあざやかに仕立てました。ドレッシングは、風味豊かな自家製レモンドレッシングでどうぞ。

【ローストビーフとアボカドのパワーサラダ】

990 円(税抜 900 円)



しっとり柔らかなローストビーフは存在感抜群！まろやかなアボカドと組み合わせて、食事の主役になるボリューム満点のサラダに仕立てました。デニーズのパワーサラダとは、野菜、フルーツ、タンパク質が一度に摂れるサラダのこと。フレッシュな野菜、ゆでたまご、ミックスナッツなど、栄養豊富な素材をバランスよく盛り合わせました。ドレッシングは、4 種類の中からお選びいただけます。

【ハーブ鶏とたっぷり野菜の翡翠麺】

880 円(税抜 800 円)



ハツとするほどあざやかな色合いが美しい翡翠麺。ほうれん草を練り込んだ麺に塩ベースのスープを合わせました。スープは和風だしとチキンベースをブレンド。あっさりとしながらも深みのある味わいです。ハーブ鶏、海老、野菜をのせて、仕上げに「MCT オイル」をひとまわし。たっぷりの野菜と良質なエネルギーを摂れる、からだにうれしい一品をぜひご賞味ください。

◆新たな客層へのアプローチメニュー

【ベーコンとパルミジャーノのスパゲッティ~カーチョエペペ】

600円(税抜546円)



イタリア・ローマの名物料理「カーチョエペペ」がデニーズに登場！ イタリア語で「カーチョ」はチーズ、「ペーペ」はコショウをあらわす、「チーズ&コショウ」という意味の料理です。チキンブイヨンとバターでコクを出して、シンプルながらも深みのある味わいに。たっぷりを使用したチーズの濃厚な味わいをブラックペッパーがキリッと引き締めます。

【のび~るチーズのオムドリア】

540円(税抜491円)



のび~るチーズが食欲をそそる、熱々のオムドリア。ミートソースを混ぜたライスに、とろとろ卵とチーズをのせてオーブンへ。仕上げにデミグラスソースをかけて、濃厚で深みのある味わいに仕上げました。ゴーダとモッツァレラをブレンドしたミックスチーズは、コクがあって風味満点！ 食べ進めていくと中からもチーズがとろ~りとけだして、チーズ好きにはたまらない一品です。

◆その他の新商品

【チキンジャンバラヤ】

990円(税抜900円)



ピリッとほどよい刺激がクセになる、スパイシーなジャンバラヤ。ピリ辛のチキンとスパイスの効いたジャンバラヤがベストマッチ！ トマトソースがアクセントになって飽きることなく食べられます。エスニックな味わいで、プチ旅行気分をお楽しみください♪

【刻みわさびとアボカドの和風スパゲッティ】

800円(税抜728円)



わさびの心地よい香りが鼻をぬける、和風仕立てのスパゲッティ。刻みわさびを使用することで熱が加わっても香りを逃さず、わさびの華やかな風味がきわだちます。味わいのポイントは「煎り酒」。醤油やオリーブオイルとともにパスタに絡めることで、だしの旨味と梅のまろやかな酸味が広がります。

【昔ながらの中華麺】

760円(税抜691円)



どこか懐かしい味わいにホッとする、シンプルな醤油ベースの中華麺。スープは、ポークやチキンのエキスを煮干しを加え、ほんのりと生姜の風味をプラスして奥行きのある味に仕立てました。定番の味だからこそ素材にこだわり、スープ、麺、具材の一体感を追求しました。

※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

■ ■ 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