

セブン&アイ・フードシステムズ デニーズ「あつあつ煮込みメニュー」 ～和風・洋風・韓国風の4品を販売～

セブン&アイ・フードシステムズが展開する外食レストランチェーンのデニーズでは、1月12日（木）よりあつあつの煮込みメニューを販売する。

厳しい冷え込みが続くこの時期には、「あつあつ」や「煮込み」といったメニューの要望が多く、今回、身も心も温まるよう和風・洋風・韓国風のアレンジしたあつあつ煮込みメニューを提案する。



■デミたま煮込みハンバーグ

価格：999円（税込1,078円）

内容：ふっくらジューシーなハンバーグから溢れる肉汁と、デニーズこだわりのデミグラスソースが重なり合い、奥深い旨味を感じる煮込みハンバーグ。



■野菜と三元豚のピリ辛チゲ（ごはん付）

価格：1,099円（税込1,186円）

内容：甘みのある三元豚に白菜やほうれん草、しめじ、豆腐などのチゲと相性の良い素材を、アサリとホタテの旨みをベースに複数の醬（ジャン）をブレンドしたピリ辛スープで煮込んだ。



■鍋ハンバーグ膳 （ごはん・牡蠣フライ2コ付）

価格：1,299円（税込1,402円）

内容：和風の鍋仕立てで味わうハンバーグ。出汁の効いたスープに、合挽きハンバーグとたっぷりの野菜を加えて、なめらかなとろろをのせた。この一品で1日に必要な野菜量の約2分の1が摂れる。



■ビーフシチュー

価格：1,249円（税込1,348円）

内容：コクのあるデミグラスでじっくりと煮込んだ、複雑で深みのあるなめらかな食感のシチュー。ごろごろと存在感のある牛肉は、口の中でほぐれるような柔らかさに調理。シチューの隠し味には醤油を加え、濃厚ながらもすっきりとした味わいに仕上げた。