


夏まで待てない！ ～ デニーズ 5月新メニュー ～ ご案内
カルローズ米 “ジャンバラヤ” が魅力 価格で登場します

 デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 千代田区二番町8-8)では、「お得感、お値ごろ感のある美味しい料理」をテーマに、5月メニューにて**“魅力 価格”**の新メニューを販売致します。

 GWに併せた**期間限定(5/1～5/14) “ザ ビフテキ200g～ニュージーランド産ビーフ使用～”**
 デニーズ屈指の人気メニューが復活！5/15～販売 **“ジャンバラヤ” “チキンジャンバラヤ”**

 値上げのニュースの中、少しでも多くのお客様に外食を楽しんで頂けるよう、デニーズではこれからも**“お得感” “お値ごろ感”**を感じて頂ける、**魅力価格の美味しいメニュー** を販売して参ります。

【スパイシーな美味しさを、魅力 価格で！】
“ジャンバラヤ” 580円 *ドリンク付 760円
“チキンジャンバラヤ” 780円 *ドリンク付 960円

こちらのジャンバラヤメニューは 5/15～の販売になります。

カナダ南東部の旧フランス領アカディアから米国南部ルイジアナ州への移民(ケイジャン)の子孫に受け継がれた料理がケイジャン料理。

 その中のひとつに、米を使ったケイジャン・サンニミン料理ジャンバラヤがあります。この料理は、スペイン料理のパエリアに起源があるそうで、独特の**スパイス感が特徴**です。

 デニーズではチリペースト、トマトペースト、赤唐辛子、ペッパーが入ったオリジナルソースを使い、ソーセージ、チキン、赤・青のピーマン、ガーリックなどの食材とともに今回、「米」にもこだわり、カリフォルニア産**“カルローズ米”**を使って、美味しさを仕上げました。ジャンバラヤは、料理する人の数だけジャンバラヤの味が存在すると言われているそうですので、是非、デニーズの味をお試ください。


チキンジャンバラヤ



ジャンバラヤ

Dennys'一口メモ：

Calrose(カルローズ) ... 【カリフォルニアのバラ】

デニーズ初登場の食材“カルローズ”は、カリフォルニアオリジナルの中粒種米です。日本人にも食べやすく、[粘りが少ない] [軽い食感!!] [香りや味を吸収しやすい] 等々、特徴があるので、“カルローズ”は、パエリア、ピラフ、ドリアから、サラダ、スープ等々にも適しています。

*カルローズ米については USAライス連合会まで


<http://www.usarice-jp.com/>

【～期間限定メニュー～ 200gステーキを魅力 価格で】
“ザ ビフテキ200g～ニュージーランド産ビーフ使用～” 1190円 *石窯カンパニーライス付 1290円

こちらのステーキメニューは 5/1～5/14までの期間限定・数量限定 になります。

ニュージーランドで「キューブロール」(アメリカでは「リブロール」と呼ばれる、赤身と脂身のバランスの良い柔らかい肉のステーキです。

200gのステーキと、人気のオニオンリングとたっぷり野菜でボリューム満点なのに 1190円 とリーズナブル。石窯カンパニーライスが付いても 1290円 と大変お得なメニューです。

 *ステーキソースは5つのソースから お選び頂けます。
 (おろしポン酢、わさびおろしポン酢、マスタードソース、香味醤油、にんにく醤油)


メニューにより取り扱いがない時間、又、一部ご紹介メニューを取り扱わない店舗がございます。ご了承ください。