



2024年4月11日

東京のイタリアンの名店「アロマフレスカ銀座」原田シェフ監修 ひと皿で2度おいしい！チーズソースが利いた桜海老のペペロンチーノスパゲッティ

2024年4月23日(火)～2024年6月17日(月)で期間限定販売

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)が運営するデニーズは、2024年4月23日(火)より、東京のイタリアンの名店「アロマフレスカ銀座」オーナーシェフの原田慎次氏(以下、原田シェフ)監修によるメニューの新作を販売します。

原田シェフにデニーズのメニューを監修いただくのは、2023年11月、2024年1月に続き3度目となります。メインメニューは春が旬の「桜海老」と「春キャベツ」を使用したスパゲッティです。アンチョビを効かせたペペロンチーノソースと、桜海老と相性の良いエメンタルチーズがベースのチーズソースとのWソースで、2つの味を楽しむことができます。桜海老のピンク、チーズの白、春キャベツの緑など原田シェフらしい鮮やかな彩りとインパクトのある仕立てが特長の一品です。

監修メニューはいずれも販売開始当初よりお客様から多くのご支持をいただいていたため、原田シェフに再度監修をお願いしました。新たなメニューでの再登場となります。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration6/>

原田シェフには、スープとデザートも監修いただきました。「食べるコーンスープ」はパルミジャーノチップスとたっぷりのコーンの食感が楽しいスープで、ホイップクリームを溶かしながらかき混ぜながらお召し上がりいただくスタイルです。黒蜜のkokoroが味に深みを加えている「黒蜜とバニラアイスのアフォガート」は、1月に原田シェフのコース限定でラインナップした商品の再登場となります。

インパクトのあるスープに始まり、2種のソースが楽しめる海老の風味豊かなスパゲッティを味わった後、最後は和とイタリアンが融合したデザートで、セットの余韻を楽しんでいただける【シェフのおすすめコース】がおすすめです。料理とのマリアージュが楽しめるワインも、原田シェフに選んでいただいています。

銀座まではなかなか行く機会がなくても、お近くのデニーズでは原田シェフが監修したお料理とワインで、外食の楽しさを改めて感じていただくことができます。デニーズは今後も美味しい料理の提供と新しい体験価値を提供していきます。



【桜海老と春キャベツのチーズペペロンチーノ】

1,450 円(税込 1,595 円)

風味豊かな桜海老とみずみずしい春キャベツの爽快な食感に、濃厚なチーズソースのコクが絡む、味わいの変化も楽しい季節ならではのスパゲッティです。アンチョビや海老オイルも合わせて、風味たっぷりに仕上げました。



【シェフのおすすめコース】

2,100 円(税込 2,310 円)

- ・食べるコーンスープ～グラフォア&パルミジャーノチップ
- ・桜海老と春キャベツのチーズペペロンチーノ
- ・黒蜜とバニラアイスのアフガート
- ・ライ麦パン

【シェフのおすすめスープセット】

1,850 円(税込 2,035 円)

- ・食べるコーンスープ～グラフォア&パルミジャーノチップ
- ・桜海老と春キャベツのチーズペペロンチーノ
- ・ライ麦パン

【シェフのおすすめデザートセット】

1,750 円(税込 1,925 円)

- ・桜海老と春キャベツのチーズペペロンチーノ
- ・ライ麦パン
- ・黒蜜とバニラアイスのアフガート

原田シェフ おすすめワイン

 <p>パスクア バルドリーノ(赤) PASQUA BARDOLINO</p> <p>ミディアムボディ</p> <p>チェリーや、フランボワーズ、赤スグリの風味が感じられる、しっかりとした骨格がありながらも、フレッシュで飲みやすく、口当たりの良い赤ワイン。</p> <p>ボトル(750ml) 1,990円(税込2,189円) 510kcal グラス(150ml) 420円(税込462円) 102kcal</p>	 <p>パスクア ソアーヴェ(白) PASQUA SOAVE</p> <p>辛口</p> <p>白い花やリンゴのフルーティーなアロマに、ほのかにアーモンドが香る、口当たり良く繊細でバランスのとれた爽やかな味わいの白ワイン。</p> <p>ボトル(750ml) 1,990円(税込2,189円) 563kcal グラス(150ml) 420円(税込462円) 113kcal</p>
--	---



●食べるコーンスープ～グラフォア&パルミジャーノチップ

まろやかなスープの中にはたっぷりのコーンが！鶏レバーを使用してフォアグラの風味とくちどけを再現したグラフォアとパルミジャーノチップが味に深みを与えます。別添えのホイップクリームを溶かしてお召し上がりください



●黒蜜とバニラアイスのアフガート

冷たいジュレ状のコーヒーにバニラアイスと黒蜜を合わせたオリジナルのアフガートです。コースの締めめに最適です。



【アロマフレスカ銀座】 原田 慎次シェフ

1969 年生まれ、栃木県足利市出身。15 歳の頃から料理に興味を持ち、仕込みから携わったアルバイトでその楽しさを知る。六本木「ゼーノ」の 2 号店(ジリオーラ)で 4 年間シェフを務めた後、1998 年に独立。「アロマフレスカ銀座」をオープン。現在、オーナーシェフとして活躍中。

アロマフレスカ銀座ホームページ:<http://www.aromafresca-afsa.com/>

※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** PR・SP 部 (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