



2025年12月23日

和の食材に洋のエッセンスを加えた「<sup>さわら</sup>鱈の<sup>はつはる</sup>初春焼き」など全4品  
和食料理人・野崎洋光氏と描くデニーズならではの和食  
初監修メニュー 2026年1月9日(金) 販売開始

株式会社デニーズジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)は、和食料理人・野崎洋光(のぎき ひろみつ)氏が監修したメニューを、2026年1月9日(金)より全国のデニーズ店舗にて販売します。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration16/>

今回のテーマは、「和食は、自由で、やさしい」です。かしこまらず、気負わずに、日常の中で楽しめる、そんな“新しい和食のかたち”を、デニーズらしく表現しました。

今回の監修メニューで、野崎氏が大切にしたのは、旨味を強くしすぎないことです。身体にすっとなじみ、何度でも食べたいくなる、やさしい味わいを目指しました。また、白味噌や出汁といった和の素材を軸にしながら、チーズなどの洋のエッセンスも取り入れ、和食の持つ“自由さ”を表現しました。お箸でもフォークでも、その日の気分で楽しめる、デニーズならではの和食です。

こうして生まれたのが、旬の食材を取り入れた、心と身体の温まるメニューの数々です。新春を告げる鱈を柚子の香りで仕上げた「鱈の初春焼き」をはじめ、豚肉とごぼうなど、野菜の旨みがじんわりと広がる「山形豚とごぼうの旨出汁鍋」、銀あんをまとったふわとろたまごで大根に蟹の旨みを重ねた「蟹とふわとろたまご、大根のあんかけ」、旬の牡蠣に白味噌とホワイトソース、チーズを合わせた「牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼き」など、素材の持ち味を活かした料理を揃えました。セットでも単品でもシーンに合わせてお楽しみいただけます。

「和食をもっと気軽に、もっと自由に」野崎洋光氏とデニーズが表現した新しい和食のかたちを、ぜひ全国のデニーズでお楽しみください。

■メニュー概要



鯖の初春焼き

980 円(税込 1,078 円)

昔の暦で春にあたる 1 月に旬を迎える鯖を、風味さわやかな柚庵漬けにしました。

オランダーズソースやシャキシャキ香味野菜とご一緒にお楽しみください。



山形豚とごぼうの旨出汁鍋

1,140 円(税込 1,254 円)

山形豚の良質な脂や、ごぼう、長ねぎ、しめじなどの旨みがしっかり染み出した出汁鍋です。

オリーブオイル、ブラックペッパーとの意外な出会いをお楽しみください。

※一部店舗は、山形豚ではなく、沖縄県産あぐー豚を使用しております。



蟹とふわとろたまご、大根のあんかけ

840 円(税込 924 円)

出汁が染み込んだ柔らか大根と、優しい風味のあんを纏ったふわわりたまごが、蟹の素材の旨みを引き立てます。



牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼き

720 円(税込 792 円)

旬の牡蠣に、白味噌と相性抜群のホワイトソース、チーズを合わせて香ばしく焼き上げた一品です。



鯖の初春焼き おすすめ 3 品セット

2,440 円(税込 2,684 円)

- ・鯖の初春焼き
- ・蟹とふわとろたまご、大根のあんかけ
- ・牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼き

鯖の初春焼き 蟹とふわとろたまご、大根のあんかけセット

1,770 円(税込 1,947 円)

- ・鯖の初春焼き
- ・蟹とふわとろたまご、大根のあんかけ

鯖の初春焼き 牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼きセット

1,650 円(税込 1,815 円)

- ・鯖の初春焼き
- ・牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼き



山形豚とごぼうの旨出汁鍋 おすすめ3品セット

2,600 円(税込 2,860 円)

- ・山形豚とごぼうの旨出汁鍋
- ・蟹とふわとろたまご、大根のあんかけ
- ・牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼き

山形豚とごぼうの旨出汁鍋 蟹とふわとろたまご、大根のあんかけセット

1,930 円(税込 2,123 円)

- ・山形豚とごぼうの旨出汁鍋
- ・蟹とふわとろたまご、大根のあんかけ

山形豚とごぼうの旨出汁鍋 牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼きセット

1,810 円(税込 1,991 円)

- ・山形豚とごぼうの旨出汁鍋
- ・牡蠣と黒米の白味噌チーズ焼き

### 【特撰日本酒】



奥の松 あだたら吟醸(180ml)

550 円(税込 605 円)

心地よい爽やかな香りと飲み飽きしない旨味ある辛口の味わいは、  
様々な料理との相性も良く、食中酒に最適です。

### ■野崎洋光氏 プロフィール



和食料理人 野崎 洋光

1953 年、福島県石川郡古殿町生まれ。

学校法人石川高等学校卒業後、武蔵野栄養専門学校卒業。

東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長、1989 年  
から 2023 年まで「分とく山」の総料理長を務め、現在は和食  
料理人として活動している。

日本料理界に新風を吹き込み、伝統的でありながら独創的な  
料理を提案し続け、雑誌、TV などのメディアでも広く活躍。

自らがおいしいと思うものを作ることをモットーに、伝統や習慣  
にとらわれない、科学に裏打ちされた合理的なレシピを次々に  
発表している。

### ■野崎氏よりお客さまへコメント

マナーを気にせず、普段使いできる和食を目指しました。デニーズだからこそ提供できる、気楽に安心して  
食べられる和食です。毎日食べても飽きない、身体にスッと馴染むような優しい味にこだわりました。

和食ってこんな楽しみ方もあるんだ！と感じてほしいです。お箸でもフォークでも、新しい形の和食として、  
おしゃべりしながら、あるいはスマートフォンを見ながらでも、リラックスして和める時間を提供したいと考えて  
います。是非、デニーズに来てください。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※掲載メニューは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※「山形豚とごぼうの旨出汁鍋」は、一部店舗で、沖縄県産あぐー豚を使用しております。詳しくは店舗へお問い合わせください。

※牡蠣・かきを加工する際、丁寧な処理を実施していますが、まれに殻や骨が混入する場合があります。

---

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp>

## 株式会社デニーズジャパン 広報

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.dennys.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285