

### ご連絡

～ 7月16日(木)スタート ～

## 季節のフルーツをスイーツに！ デニーズ 夏限定 “桃のデザート”

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) 人気のデザートでは2009年7月16日(木)より、この時季、みずみずしさと優しい甘さを楽しめる、フレッシュな“桃”をレストランだからこそ味わっていただける「色々な顔のデザート」に仕立てて、販売いたします。

### ～ デニーズの “桃” ～

デニーズでは、食べ頃の美味しい桃をデザートとしてお客様にお召し上がりいただくため、甘さ、熟度、色にこだわります。日々の最高の桃を求め、山梨から福島、中でもきめ細かに産地を決定させ、収穫された桃、1つ1つを糖度光センサーで測定し、又、抜き取りで硬度と色つき、そして再び糖度もチェックします。お店への配送にも秘密の工夫をし、ダメージを最小限に留めてるからこそ、皮と果実の間の甘さも味わっていただける仕立てで、より美味しい桃のデザートをお召し上がりいただけるのです。皆様にオススメできる“桃”のみを使った、デニーズ “桃” のデザートをお楽しみください。



【フレッシュ桃のキャラメリゼ】 450円(税込)

厳選された桃、本来の美味しさをそのまま活かしたデザートに！ “デニーズだからこそ！” の新しいデザート登場です。桃約半分を使い、果実の表面をキャラメリゼ(砂糖を焦がす)させ、桃の果汁を入れて作ったジュレをひいた器に盛り付けました。キャラメリゼでほど良い焦げ目と、香ばしい風味がついた桃の切り口面が、桃本来の旨みをより一層引き立てます。そして、口の中でとろけるジュレとの組み合わせも最高です。シンプルさの中に、美味しさが光る1品です。

【桃とミルクプリンのアラ・モード】 480円(税込)

お店でフレッシュな桃を皮のついたままミキサーにかけジュースを作り、ヨーグルトで程よい酸味を加えたソースの上に、桃とミルクプリン…。ソフトな口当たりで、優しさを味わっていただける “デニーズならではの！” の新しいテイストをこの夏、お楽しみください。バニラアイスとプラムソルベの冷たさは、隠れたアクセント。ミントの葉も一緒に召し上がっていただければ、より爽やかさが増します！



【自家製 桃のガレット】 580円(税込)

デニーズのデザートは、お店で完成させる手作り感が人気の1つです。やさしい味のガレットをご注文ごとに1枚ずつ焼き上げ、デコレーションしていきます。この夏は、食べやすくカットした皮つきのフレッシュな桃をホッとさせるやさしさを感じるガレットの上に大胆に飾り、ちょっとサクサクしたフレークをトッピングしてみました。食感の違い、そして、ガレットとバニラアイス、桃のそれぞれの温度の違いを楽しめるデザートです。食後にお友達とシェアしてお召し上がりになってもOKな、お皿いっぱいサイズのデザートです。



左:【桃のミルクプリンミニパルフェ】 390円(税込)

右:【桃のフレッシュ】 430円(税込)

食後のデザートサイズ、フレッシュな桃をアクセントにしたミニパルフェ。ホイップクリーム、バニラアイス、プラムソルベ、バナナ、ミルクプリン、凍らせたラズベリーにそして…フレッシュな桃。ミニなのに、いろんな味が楽しんでいただけます。そして、飲むデザート！ グラスの中の桃色は、本物です。フレッシュな桃を皮ごとミキシングすることで、皮と果実の間の甘さを活かして、この桃色を作り上げてくれるのです。



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。