

みずみずしさと芳醇な香りを皮ごと味わう！

# デニーズ 桃のデザート

2014年7月15日(火)スタート

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)では、みずみずしさと芳醇な香り、やさしい甘さを楽しむ【桃のデザート】を2014年7月15日(火)より販売致します。フルーツの果実の中でも最も甘みが凝縮され、栄養価も高いとされている皮と実の間の部分もあますことなく味わっていただけるよう、食べごろをむかえたフレッシュな桃を皮ごとカットし、それぞれのメニューに添えてご提供致します。

## <<新メニューご紹介>>


**桃のロールケーキ**
**555円(税込599円)**

薄く色づく桃色のスイーツ。なめらかな白桃のクリームとライムのほのかな香りを優しく包み込んだロールケーキは、ふんわり上品な甘さ。まわりに添えるのは皮ごと味わうフレッシュの桃につるんとど越しの良いピーチゼリー、優しい甘みと芳醇な香りが広がるピーチソース。爽やかな酸味のプラムソルベが全体のアクセントとなり、桃の魅力をたっぷり味わっていただける一皿です。


**桃のフルーツミニパルフェ**
**415円(税込448円)**

季節の桃はもちろん、オレンジ、キウイ、バナナ、ラズベリーなど色とりどりのフルーツに、すっきりとした甘みのオレンジクリームを合わせ、果実味あふれる爽やかな美味しさを表現しました。


**桃のフレッシュ**
**398円(税込429円)**

オーダーごとにミキシングして作るフレッシュドリンク。桃そのものを味わうようなやさしい甘みと華やかな香りが口いっぱいに広がります。

**桃のミルクプリンサンデー**
**628円(税込678円)**

デニーズのデザートで大人気のスペシャルサンデーに季節の味わいが登場します。皮ごと味わうフレッシュの桃やホワイトチョコクリーム、桃のゼリー、ヨーグルト、ミルクプリン、プラムソルベなど、トールグラスいっぱいこ織り込んだバラエティ豊かな素材が調和して、風味や食感など一口ごとに違った美味しさを楽しんでいただけます。



※一部の店舗では販売しておりません。また、仕立てが異なる店舗がございます。

以上

 ■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

 株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

 〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709