



パンケーキにも桜咲く!

デニーズ 『桜と苺のデザート』

2015年3月5日(木)販売スタート!

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 / www.dennys.jp)では、ファミリーレストランでは珍しい「桜」を使った『桜と苺のデザート』を2015年3月5日(木)より販売致します。見た目にも華やかな「春」を感じるデザートとして、大好評のふくら「パンケーキ」や人気の「サンデー」「ミニパルフェ」などを取り揃えました。デニーズではこれからも季節感あるメニューを提案して参ります。

【デザートご紹介】



桜とあずきのパンケーキ

555円(税込599円)

ほんのりピンク色の桜クリームと、北海道産のゆであずきをトッピングして和風に仕立てたパンケーキです。桜クリームやバニラアイスをたっぷりからめて頬張れば、口いっぱいやさしい桜の香りが広がります。



◆桜クリーム◆
静岡県伊豆産のオオシマ桜葉を煮出した、やさしい風味となめらかな口当たりが特徴のクリームです。



桜と苺のザ・サンデー 698円(税込753円)

上品な甘さの桜クリームと抹茶クリーム、ミルクプリンやバニラアイス、イチゴソルベ、コーンフレークなども盛り込んだスペシャルサンデー。重なり合う色とりどりの素材がグラデーションとなって、見た目にもお楽しみ頂けます。

桜と苺のミニパルフェ

462円(税込498円)

桜クリームと、抹茶クリーム、ゆであずきを合わせて『桜餅』をイメージしました。桜の塩漬けの淡いピンクと苺の鮮やかな赤色が春らしく華やかに彩ります。



◆抹茶クリーム◆
京都産の宇治抹茶を使用した濃厚な抹茶クリームに、ホイップを加えて軽い食感に仕上げました。



苺のガレット 555円(税込599円)

ガレットとは、フランスの平たく丸い形に焼き上げたお菓子や料理の総称。デニーズではガレットを一枚ずつ丁寧に店舗で焼き上げています。生地の上には、フレッシュの苺、苺ソース、バニラアイス、ホイップクリーム、バナナなどを彩りよく飾りつけました。

※写真はイメージです。

※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店他、一部店舗では販売していません。

※一部メニューの仕立て、価格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