

“フレッシュ”を味わう！新食感デザート「パブロバ」も登場！

# 『デニーズ パイナップルデザート』

2015年6月9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が魅力的な「パイナップル」を使った初夏のスイーツを2015年6月9日(火)より販売開始致します。外はサククリ、中はしっとりとした食感の「パブロバ」や、ポストパンケーキとして注目を集めている「ポップオーバー」、お客様に高いご支持をいただく「サンデー」など、全5種類を品揃え致します。

## 【新メニューご紹介】



### フレッシュパインとハーブ香るパブロバ 602円（税込650円）

フレッシュのパイナップル、パインバジルソルベ、パインクリーム、パインソースなどをココナッツ風味のパブロバにトッピングしました。見た目にもさわやかなグリーンジュレはハーブの香りで、すっきりとした仕上がり。パイナップルの魅力を存分に味わっていただける一皿です。

#### 【パブロバとは】

外側をサククリと焼き上げたメレンゲ生地にフルーツやクリームを飾ったオセアニア地方発祥のお菓子。口に入れるとふわっと溶ける食感が新しい、注目のスイーツです。



### フレッシュパインのポップオーバー 554円（税込598円）

香ばしく焼き上げたポップオーバーに、果肉入りパインクリームやフレッシュパイナップルをたっぷり盛り合わせました。ココナッツ風味のパンナコッタをフレッシュパイナップルと一緒に食べたり、ポップオーバーにパインクリームをつけたりと、組み合わせ次第で色々な美味しさを楽しんでいただけます。



### フレッシュパインのザ・サンデー 698円（税込753円）

果汁あふれる甘いフレッシュパイナップルとココナッツ風味のパンナコッタは相性抜群！グラスの中には濃厚なパインクリーム、ハーブが香るジュレ、ナタデココ、ヨーグルトなど、パイナップルの美味しさを引き出す素材をたっぷり重ねました。最後までフレッシュパイナップルの魅力を存分に味わっていただけます。



### フレッシュパインのミルクプリンミニパルフェ 453円（税込489円）

お店で手作りの濃厚なパインソースやフレッシュパイナップル、パインバジルソルベ、フルーツグラノーラ、バニラアイスなどを盛り込みました。ミニサイズながらもたくさんの素材がぎゅっと詰まった贅沢パルフェです。



### パインフレッシュ 429円（税込463円）

約1/4個以上のパイナップルを使用したフレッシュドリンク。やさしい甘みと華やかな香りが口いっぱい広がります。

※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おりません。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

※写真はイメージです。

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>