

どら焼き？それともパンケーキ！？ 紫芋デザートに新シリーズ登場！

## 『デニーズ 紫芋のどらパンオムレット』

2015年9月8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、季節の移ろいを感じていただく初秋のデザートとして、例年ご好評をいただいている『紫芋デザート』を2015年9月8日(火)より販売開始致します。パンケーキの新しいスタイル「どらパン」や、紫芋デザートでは今年初めてメニューに加わった「サンデー」、紫芋の優しい甘みを楽しむ「ドリンク」など紫芋デザート全6種類を取り揃えます。また人気のパンケーキにも、香ばしいピーナッツバタークリームでお召し上がりいただく新作が登場致します。

### <<新メニューご紹介>>



#### 紫芋のどらパンオムレット 453円(税込489円)

どら焼き風にうすく焼き上げたパンケーキ生地で紫芋ペーストやホイップクリームをふんわりと包み、ゆであずき、さつまいも、かぼちゃアイス、バニラアイスを盛り合わせました。コクのあるみたらしソースが全体を和風のテイストにまとめ、しっとりとした生地とそれぞれの食材の魅力が重なった上品なハーモニーをご堪能いただけます。

##### 【～どらパンとは～】

パンケーキの材料を使い、どら焼きのようにうすくのぼして焼き上げたデニーズオリジナルの生地。しっとりとして柔らかい食感がお楽しみいただけます。



#### 紫芋とかぼちゃのザ・サンデー 689円(税込753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、「紫芋デザート」が初登場です。なめらかな紫芋ペーストや、ほくほくのさつまいも、豆乳カスタードクリーム、かぼちゃアイス、フルーツグラノーラ、ゆであずき、バニラアイスなど、バラエティ豊かな素材をトルグラスいっぱい盛り込みました。甘じょっぱい「みたらしソース」も調和して、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。



#### 紫芋のポップオーバー 554円(税込598円)

香ばしく焼き上げたポップオーバーの、ほんのりとした塩気が紫芋ペーストの上品な甘さを引き立てる、甘味と塩味のコントラストが絶妙な一品。サクサクとしたポップオーバーにコクのある豆乳カスタードクリームやゆであずき、バニラアイスなどをたっぷり絡めてお召し上がりください。

##### ◆みたらしソース

丸大豆しょうゆのまろやかな口当たりと深いコク、アカシア蜂蜜の豊かな風味が特徴のソースです。独特の甘じょっぱさが紫芋、さつまいもなどに良く合う、親しみある味わいです。

##### ◆豆乳カスタードクリーム

さとうきびの風味が活かした「きび糖」の甘みと、卵黄・豆乳のコクが特徴のクリーム。豆乳、卵黄、さとうきび糖、葛粉、塩などの主要原料はすべて国産を使用しました。



**紫芋とかぼちゃのミニパルフェ**  
453円(税込489円)

濃厚な紫芋ペースト、甘く煮たかぼちゃ入りのかぼちゃアイス、ほくほくとした素材の甘みを感じるさつまいもを組み合わせたミニパルフェ。  
バニラアイスやホイップ、クラッシュアーモンドなども盛り合わせ、小さいながらも美味しさがぎゅっと詰まったパルフェです。

**紫芋ミルク**  
各398円(税込429円)

<ホット>



<アイス>

なめらかな舌触りと、自然な甘みをいかした優しい味わいのミルクドリンク。  
ホット・アイスの2種類をご用意しました。

**★ふんわりパンケーキに新作が登場！★**



**ピーナッツバターパンケーキ 2枚 420円(税込453円)**  
**3枚 515円(税込556円)**

風味の良いピーナッツバタークリームをたっぷり楽しむふっくらパンケーキ。ローストしたピーナッツをなめらかなペースト状にして、ホイップクリームを合わせたピーナッツバタークリームは、海洋深層水100%の海水から平釜仕込みで作った塩を入れて、まろやかな仕上がりに。甘さの中にもほんのりと感じる塩気と、クラッシュアーモンドの香ばしさ、メープルの風味が調和した一皿です。

※写真はパンケーキ3枚です。

※一部の店舗では販売しておりません。また、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>

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