

～ 7月21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2011年7月21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頂ける「色々な顔のデザート」に仕立てて、販売致します。



～ デニーズの “桃” ～

デニーズでは、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、品質にこだわっています。主な産地は山梨、福島で、収穫した桃は産地にて1つずつ光センサーにて糖度をチェックしています。また、出荷時も抜き取り確認を行ない、糖度(甘さ)、硬度(熟度)、色をチェックしています。食べ頃の桃はご存知のように柔らかく、ダメージを受けやすいため、配送だけでなく、店舗の納品後も細心の注意を払っています。

だからこそ、デニーズでは、**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。旬の“桃”をデニーズのデザートで是非、お楽しみください。

【桃とミルクヨーグルトのさっぱりデザート】 480円



デニーズのデザートの人気の1つは、お店で完成させる手作り感、そして季節のフルーツが登場すること。
【桃とミルクヨーグルトのさっぱりデザート】は、この2つを持ったデザートです。それぞれのお店でつくる自家製のミルクヨーグルトゼリーをお皿に敷き、フレッシュな“桃”に、プラムのソルベ、ピーチクーラー(クラッシュアイス)そして、桃風味の可愛い白玉も盛り付けました。
いろいろな食感が楽しめる夏のデザートです。

【涼風 桃ゼリー】 390円



人気の「お濃茶ゼリー」にかわり、“桃”のゼリーが登場します。
透明感のある桃のゼリーとフレッシュな“桃”に、ピーチ味の冷たいクラッシュアイスがガラスの器の中に飾られます。ゼリーの奥に隠れているレアチーズムースのほのかな酸味も加わり、爽やかな味を作り出しています。



【桃づくしのスペシャルサンデー】 630円

桃のゼリー、脂肪分0%のヨーグルト、ナタデココがトールグラスの下を固め、その上には人気のミルクプリン、プラムソルベ、可愛い桃風味白玉、クラッシュアイス、そしてフレッシュな“桃”... 豪華なサンデーはデニーズのデザートの顔です。

この他、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、この桃色を作り上げてくれる“飲むデザート！”【桃のフレッシュ】430円。
食後のデザートにはピッタリのサイズ【桃とミルクプリンのミニパルフェ】390円も、デニーズのデザートメニューに並びます。

表記のメニュー価格は税込価格となります。

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。