

デザートで、
このカロリー!!

桃のデザート

2012年7月17日(火)
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)では、2012年7月17日(火)より、この時季、みずみずしさと優しい甘さを楽しめる“桃”のデザート販売致します。夏にぴったりな爽やかなデザートは、カロリーを抑えた仕立てもございます。



白桃のフレッシュスープ仕立て 430円

シロップで煮た白桃にプラムソルベと生クリームを重ねて、ミントで飾るデザート。白桃を囲むソースは、フレッシュの桃とヨーグルトに爽快な後味のレモンとミントを加えたスープのような仕立てです。見た目にも愛らしいデザートは、甘さと甘酸っぱさのバランスが夏にぴったりな一皿。カロリーも“158kcal”と抑えたので、食後にもおすすめのデザートです。

桃づくしの
スペシャルサンデー
630円

旬の桃をたくさん味わって頂きたい! その思いが詰まったスペシャルサンデー桃バージョンが今年も登場。フレッシュな桃が入ったゼリー、ミルクプリン、プラムソルベ、ピーチソースなど、トールグラスには美味しい素材がぎっしり。風味や食感など、バラエティに富んだ美味しさが楽しめます。

食後にちょっと食べたい! のお声には、「桃とミルクプリンのミニパルフェ(390円)」をご用意致します。



涼風 桃ゼリー 390円



フレッシュな桃を使用したゼリー寄せは、お店での手作りデザート。桃の皮と果肉の間の一番甘く、美味しいところを味わって頂けるよう、あえて皮付きの桃を使います。ゼリーは喉越しがよく、後味もすっきり。甘酸っぱいプラムソルベと生クリームと一緒に口に運べば、新たな味わいも楽しんで頂けます。“94kcal”のカロリーも魅力のデザートです。



桃の
フレッシュ
430円

ご注文ごとに桃をミキサーにかけて作るフレッシュジュース。桃は皮ごと使用しているので、皮と果肉の美味しい部分を逃さず、桃そのものを味わうような果実感と甘い香りが広がります。皮と果肉の色が織り成すやさしい桃色が綺麗なドリンクです。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※栄養表示については、五訂増補日本食品標準成分表と一部実測値を用い、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値として表示しておりますが、食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

※佐野プレミアムアウトレット店、浜松町店ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

以上