

Denny's
new
sweets



定番スイーツに仲間入り！ 2013年4月9日(火)スタート

デニーズの“新スイーツ”

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）では、2013年4月9日（火）より、デニーズの定番スイーツとして、抹茶の風味を楽しむババロワや、素材たっぷりのあんみつ、濃厚な味わいのケーキなど、「和・洋スイーツ」が登場致します。

【スイーツご紹介】



宇治抹茶ババロワ 490円

鮮烈な抹茶の味と芳醇な香りが口いっぱい広がる、濃厚なババロワ。口溶けがよく、上品な甘さとほんのりとした苦みが絶妙なバランスで、生クリームやゆであずきを一緒に頬張れば、さらに奥行きのある味わいになります。お好みで黒蜜をかけてお召し上がりください。



クリームあんみつ 540円

弾力のある寒天、やわらかなぎゅうひ、なめらかなこしあんに赤えんどう豆と、様々な食感の組み合わせを楽しめるベーシックな和の甘味。黒蜜や生クリームの優しい甘さに、杏、キウイ、みかんなどフルーツの甘酸っぱさが加わって、甘さの中にもすっきりとした味わいです。*「あんみつ 490円」も販売致します。



濃厚チョコレートケーキ 400円

ベルギー産のチョコレートを使用した濃厚なケーキ。しっとりとした生地の中に口どけの良いガナッシュを挟み、アクセントに甘酸っぱいあんずジャムを重ね、表面は艶やかなグラッサージュ（糖衣）でコーティングしました。チョコレートの生地にガナッシュ、チョコのアイスも添えながら、後味軽やかな甘さの一皿です。



チーズケーキ(ギリシャヨーグルト使用) 400円

クッキー生地の上に、なめらかな口当たりのクリームチーズを敷き詰め焼き上げたバークドチーズケーキ。余分な水分やホエー（乳清）を水切りしたギリシャヨーグルトを生地に合わせることで、爽やかな酸味とコクをプラスしました。ブルーベリーソースと合わせてお召し上がりください。

※表記の価格は全て税込価格でございます。

※佐野プレミアムアウトレット店ほか、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