

Peach
Fantasy
も2013



みずみずしさと芳醇な香りを味わう！

『桃のデザート』

2013年7月18日(木)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、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』を、2013年7月18日(木)より販売致します。デニーズでは、一番甘いとされる皮と実の部分まで、あますことなく味わって頂けるよう皮つきのまま使用し、フレッシュの桃を活かしたデニーズオリジナルのピーチメルバ、桃の風味豊かなケーキ、色々な素材をお楽しみ頂けるサンデー、ミニパルフェやフレッシュドリンクを取り揃えます。

【デザートご紹介】



デニーズの！ピーチメルバ 590円

バニラアイス、シロップ漬けの桃、ラズベリーのソース、アーモンドスライスを基本とするデザート“ピーチメルバ”をデニーズ流にアレンジ。風味の良いラム酒とアーモンド入りの生地に、フレッシュの桃、レアチーズクリーム、プラムソルベ、バニラアイスなどをサンド。卵や牛乳がベースの、桃が香るアングレーズソースに浮かべ、ほのかな酸味のいちごシロップ、ラズベリーをトッピングしました。繊細な桃の味わいを活かしたオリジナルの一皿です。

桃のミルクプリン

ミニパルフェ 430円

食後にはもちろん、少しだけ甘いものが欲しい時にぴったりなボリュームのミニパルフェ。フレッシュの桃、ミルクプリン、ラズベリー風味のクラッシュアイスなど、素材の甘味や酸味が口の中で絶妙にマッチします。



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ドリンク。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。



薫る桃のショートケーキ 550円

桃が爽やかに香るケーキに、フレッシュの桃、桃風味のクラッシュアイス、すっきりとしたミントアイス、プラムソルベを添えた一皿。ケーキは、国産白桃ピューレ入りのホイップクリーム、イタリア産のリコッタチーズのムース、風味の良いシロップを浸み込ませたスポンジを重ねました。やさしい甘さのアングレーズソースが全体を包み込み、口へ運ぶと優しく上品な味わいが広がります。

桃のスペシャルサンデー

680円

スペシャルサンデーに、季節の桃が登場！皮ごと味わうフレッシュの桃、ピーチとラズベリーフレーバーのクラッシュアイス2種、なめらかなレアチーズクリーム、ミントアイスにプラムソルベ、ナタデココと素材がぎっしりで、迫力のボリュームです。風味や食感など、バラエティに富んだ美味しさをお楽しみ頂けます。



※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