



優しい甘さの“栗”が大変身！
雪山モンブラン&和洋折衷パウンドケーキ登場！

栗のデザート

2013年10月29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 / www.dennys.jp）では、2013年10月29日(火)より、“新しい栗のデザート”を販売致します。真っ白なメレンゲが雪山をイメージさせた斬新なデザインのモンブランや、デニーズならではの和洋折衷のパウンドケーキなども取り揃えます。

【 デザートご紹介 】



■ さっくりメレンゲの自家製モンブラン 500円

バニラアイスにマロンクリームを絞り、低温で乾燥焼きにしたメレンゲで雪山を表現した、新感覚のモンブランです。濃厚で滑らかな口当たりのマロンクリーム、上品に甘く煮た栗、冷たいバニラアイスとサクサクに焼いたメレンゲの食感、それぞれに表情の異なる素材を一皿に盛り込みました。最後まで飽きのこない、食感のハーモニーをお楽しみください。



■ 栗のミニパルフェ 450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。口溶けのよいマロンクリームの下には、ミルクチョコクリームが隠れんぼ。甘く煮た栗を混ぜ込んだ栗アイスやコーンフレークなど、スプーンを入れるたびに色々な素材が顔を出します。オーブンで焼いた栗の甘煮が香ばしく香ります。



■ 栗のパウンドケーキ 550円

焼き菓子では定番のパウンドケーキをこの時季ならではの栗で仕立てました。食感のアクセントに、粗くみじん切りにした栗とクルミを練り込み焼き上げた生地、上品な甘さの栗のゼリー羊羹をはさんだパウンドケーキには、栗アイスとバニラアイスを添えました。しっとり感と歯ごたえの良さ、食感の違いも楽しいパウンドケーキです。

※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、浜松町店、湘南C-X店、吉祥寺北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

■■ 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** PR・SP

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709