

ご連絡

みずみずしさと芳醇な香りを皮ごと味わう！

デニーズ 桃のデザート

2015年7月14日(火)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、みずみずしさと芳醇な香り、やさしい甘さを楽しむ【桃のデザート】を2015年7月14日(火)より販売致します。

美味しいと言われる皮と実の間の部分もあますことなく味わっていただけるよう、フレッシュの桃を皮ごとカットし、新食感の「パブロバ」や「ポップオーバー」、色々な素材をお楽しみいただける「サンデー」、「ミニパルフェ」や「フレッシュドリンク」に仕立て、全6品を取り揃えました。

<<新メニューご紹介>>

フレッシュ桃のパブロバ 602円(税込650円)

卵白を泡立て焼き上げたくちどけなめらかなパブロバに、やさしい甘さの甘酒風クリームとあずきを組み合わせ和洋折衷に仕立てました。

皮ごと味わうフレッシュの桃に、優しい甘みと芳醇な香りが広がるピーチソース。さらに、さわやかで上品な香りから「スパイスの女王」とも呼ばれる「カルダモン」を加えたピーチカルダモンソルベが、桃の風味を引き立てます。

【パブロバとは】

外側をサクリ、中はふわっと焼き上げたメレンゲ生地にフルーツやクリームを飾ったオセアニア地方発祥のお菓子。口の中で溶ける食感が新しい、注目のスイーツです。


フレッシュ桃のポップオーバー 554円(税込598円)

外はさっくり・中はしっとり仕上げた軽めの生地が特徴のポップオーバーに、フレッシュの桃や甘酒風クリーム、ピーチソース、ピーチカルダモンソルベ、バニラアイス、ミルクプリンなどを盛り合わせました。

さくっと香ばしいポップオーバーにアイスやクリームをたっぷりとかからめて頬張れば、一口ごとに違った美味しさを楽しんでいただけます。


桃のミルクプリンミニパルフェ 453円(税込489円)

フレッシュの桃はもちろん、バナナやミルクプリン、バニラアイス、ハーブ風味のジュレなどを盛り込みました。ミニサイズながらもたくさんの素材が詰まったパルフェは食後にぴったりのデザートです。


桃のフレッシュ 398円(税込429円)

オーダーごとにお店でミキサーにかけて作るフレッシュドリンク。桃そのものを味わうようなやさしい甘みと華やかな香りが口いっぱいに広がります。



桃のミルクプリンサンデー 698円(税込753円)

デニーズのデザートで大人気のスペシャルサンデーに季節の味わいが登場します。フレッシュの桃やハーブ風味のジュレ、甘酒風クリーム、ピーチカルダモンソルベ、ミルクプリン、バニラアイスなど、グラスいっぱいになり込んだバラエティ豊かな素材が調和して、風味豊かに桃の美味しさを楽しんでいただけます。薄く色づく桃色とジュレの淡い緑色が見た目にも鮮やかな大満足のサンデーです。

【 純氷かき氷 新メニューご紹介 】

氷 ピーチフルーツ 648円(税込699円)

ふわふわ食感と繊細なくちけが特徴の「純氷かき氷」。山盛りのかき氷に、香り豊かなピーチシロップと練乳入りシロップをたっぷりかけ、桃、キウイ、オレンジ、バナナなどフルーツをふんだんに盛り合わせた豪華なかき氷です。



※一部の店舗では販売していません。また、仕立てが異なる店舗がございます。

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 企画室 (広報)**

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

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709