

2019/07/04

## デニーズ 季節限定「桃デザート」

味わいいろいろ、今年は4つの桃パルフェが登場！

2019年7月9日（火）販売開始

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、期間限定季節のデザートとして「桃デザート」を2019年7月9日（火）より販売いたします。

山梨県や福島県など、国内でも代表的な生産地の桃を産地リレーで収穫し、もっとも美味しい状態で店舗へ届けられるデニーズの桃。熟度管理されたみずみずしく華やかな香りの桃を、店舗でひとつひとつ皮むきし、デザートに調理します。

今年は、これらの桃の魅力を引き立てる多彩な味わいを楽しんでいただくべく、4つのミニパルフェが登場します。

チーズのコクと酸味が心地よい「桃×クレームダンジュ」、濃厚な甘みの広がる「桃×チョコレート」、香ばしくなめらかな「桃×キャラメル」、さっぱりとさわやかな「桃×ナタデココヨーグルト」。ミニパルフェは、食後にもぴったりサイズで季節デザートの品揃えの中でも特に人気のアイテムですが、4つのミニパルフェが一堂に会するのは、デニーズで初の試みとなります。みんなで味の食べ比べをしてもよし、自分だけのお好みの味わいを見つけていただいてもよし、この夏はデニーズの桃デザートでうっとりするような甘い時間をお過ごしいただきたいと考えています。



デニーズ 桃デザート

<https://www.dennys.jp/menu/peach/>

<桃デザート 品揃え>

桃のチーズミニパルフェ

530 円 (税込 572 円)

ふわふわ食感の濃厚なチーズケーキ「クレームダンジュ」と、さわやかな酸味のフランボワーズソースを桃に合わせました。口のなかにチーズのコクと桃の甘みが広がります。

桃のキャラメル

ミニパルフェ

530 円 (税込 572 円)

フルーティーでフレッシュな桃に、香ばしいキャラメル風味のソースとナッツの食感が相性抜群の組み合わせ。桃の魅力を一層楽しめます。



桃のチョコミニパルフェ

530 円 (税込 572 円)

まるやかで軽い口当たりのホワイトチョコクリームに、チョコアイスを重ねた、桃×チョコのミニパルフェ。チョコの風味が桃の香りを引き立てます。

桃のヨーグルト

ココパルフェ

530 円 (税込 572 円)

ヨーグルト、ナタデココ、ライムカスタードクリームの爽やかな香りが、みずみずしい桃の甘みを引き立て、最後までさっぱりと食べられる仕立てです。



フレッシュ桃のザ・サンデー

860 円 (税込 928 円)

旬を迎えたみずみずしい桃を 1/2 個分使用したごちそうデザート。

ピーチゼリー、桃クリーム、ピーチソースに変身した桃の多彩な魅力を引き立てるのは、ライムカスタードクリームやナタデココ、ヨーグルトなど爽やかな香りの素材たち。最後のひとくちまでバランスよく桃の味わいと香りを存分に楽しめます。



桃のゼリー仕立て 399 円 (税込 430 円)

さわやかで清涼感あふれる桃のゼリーと、食べごろのフレッシュの桃をシンプルに味わうグラスデザートです。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285