

デニーズ史上もっとも売れた桃を再び！

季節限定 「桃デザート」

2020年7月7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）は、2020年7月7日（火）より期間限定季節デザートとして「桃のデザート」を販売いたします。

昨年同時期に販売した桃のデザートは、これまでの桃のデザートの中で最もお客様からご支持いただきました。さらに、昨年販売した季節のデザートの中でも桃が最もご評価をいただいています。今年も昨年と同様に、お客様に美味しい桃のデザートをお召し上がりいただけるような品揃えとしました。

デニーズの桃は、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、最も美味しい状態で店舗に届けられます。糖度、硬度、色付きを厳しくチェックし、熟度管理されたみずみずしく華やかな香りのフレッシュな桃を、店舗でひとつひとつ皮むきし、調理します。最高の状態の桃を使用した、デニーズ自慢のデザートです。

【桃のデザート全6品】 ※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



桃のヨーグルトココパルフェ

530円（税込583円）

ヨーグルト、ナタデココ、ライムカスタードクリームを使用した、さっぱりとした味わいのミニパルフェです。

「フレッシュ桃のザ・サンデー」のミニサイズとして桃の味わいを贅沢に楽しめます。



桃のチーズミニパルフェ

530円（税込583円）

ふわふわ食感のチーズケーキ「クレームダンジュ」と桃を組み合わせたミニパルフェです。口いっぱい広がる濃厚なチーズの風味と桃は相性ぴったりです。爽やかな酸味と風味のフランボワーズソースがアクセントです。



桃のキャラメルミニパルフェ

530円（税込583円）

香ばしいキャラメル風味のソースと、フレッシュな桃が相性ぴったりのミニパルフェです。キャラメルソースとクラッシュアーモンド、冷たいバニラアイスの組み合わせもたまりません。



桃のチョコミニパルフェ

530円（税込583円）

チョコレートと桃を組み合わせたミニパルフェです。ダークチョコとミルクチョコをブレンドしたコクのあるチョコレートアイスと、まるやかなホワイトチョコレートクリームが、優しい桃の甘味を引き立てます。



フレッシュ桃のザ・サンデー

860 円 (税込 946 円)

フレッシュな桃、ピーチゼリー、桃クリーム、ピーチソースなど、桃の魅力が存分に詰まったサンデーです。

冷たいプラムソルベ、バニラアイス、食感の変化を楽しめるナタデココ、マイグラなど、様々な素材が桃の美味しさを引き立てます。ライムの爽やかな香りを楽しめる「ライムカスタードクリーム」とヨーグルトに加え、フレッシュな桃を 1/2 個分使用した、夏にぴったりの爽やかな桃デザートです。



桃のゼリー仕立て

399 円 (税込 438 円)

フレッシュな桃とピーチの風味豊かなゼリーで仕立てた、清涼感あるデザートです。

ふるふるとした食感のゼリー仕立てでシンプルに桃の美味しさを味わえます。

見た目も涼しげで、暑い季節にぴったりです。



デニーズは、お客様に安心してお店をご利用いただくために、様々な安全対策を講じております。

詳しくはこちらをご覧ください

<https://www.dennys.jp/service/sanitation/>

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. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285