



デニーズ初の季節デザートに「レモン&チーズ」が登場！

レモンのさわやかな香りとチーズのコクを味わう全6品の品揃え

2021年5月25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)は、2021年5月25日(火)より、季節の期間限定デザートとして、デニーズでは初めての試みとなります「レモン&チーズ」のデザートを販売します。

レモンは、料理の添え物、脇役となることも多いですが、一緒に仕立てる素材の旨味を引き出す食材として、今、注目されています。

さわやかな香りのレモンと、コクのあるチーズの組み合わせで、甘酸っぱくも、濃厚なデザートとして、これからだんだんと暑くなっていく時期にもぴったりのすっきりとした味わいを感じるデザートに仕立てました。

レモンチーズアイスやレモンソルベ、レモンチーズクリーム、レモンゼリーなどレモンとチーズの魅力を堪能できるグラスデザートや、注文ごとにお店で焼き上げた生地にレモンチーズアイスや、シロップ漬けしたレモンをのせた自家製ガレットなどバラエティー豊かな全6品のラインナップで皆様をお迎えします。



【デザートラインナップ】



レモンのザ・サンデー 799円(税込878円)

すっきりとした甘さが広がる、初夏にぴったりなザ・サンデー。レモンと相性の良いチーズを使った、レモンチーズアイスやレモンチーズクリームが味わいを引き立てます。そのほかにも、レモンソルベ、レモンゼリー、レモンカード、レモンソースなど、レモンのさまざまな魅力をグラスに美しく重ねました。パウンドケーキやグラノーラなどバラエティー豊かな素材と一緒に、心地よいレモンの余韻を味わいながら楽しむのがおすすめです。



はちみつレモンとチーズの自家製ガレット

949 円(税込 1,043 円)

お店で焼き上げるガレットに、甘酸っぱいレモンを並べて、はちみつをとろ〜り♪ 白が映えるレモンチーズアイスやホイップを添えて、洗練されたひと皿に仕上げました。2 枚のガレットの間には、まるやかなレモンチーズクリーム、バナナ、グラノーラをサンド。トッピングのレモンはシロップ漬けにしてあるので、レモンの風味をまるごとお楽しみいただけます。

※はちみつレモンとチーズの自家製ガレット (ハーフ)

699 円(税込 768 円)



レモンのミルクプリンミニパルフェ

549 円(税込 603 円)



生乳をふんだんに使用したミルクプリンと、すっきりとした味わいのレモンは相性抜群の組み合わせです。しっかりとした酸味が心地よいレモンカード、レモンピールがアクセントになったレモンソルベ、コクのあるレモンチーズクリームなど、レモンを使った素材が存在感を発揮！ 風味豊かなレモンゼリーが、爽快感をプラスします。甘すぎず、さっぱりとした味わいなので、食後のデザートにもぴったりです。

レモンチーズのショートケーキミニパルフェ

549 円(税込 603 円)



爽やかなレモンの酸味とまるやかなチーズのコクが重なり合う、上品な味わいのミニパルフェ。なめらかなレモンチーズクリーム、ほんのりとレモンが香るレモンチーズアイス、ほどよい酸味のレモンソースなど、レモンを使った素材をふんだんに盛り合わせました。しっとりとしたパウンドケーキと一緒に味わうと、グラスで味わうショートケーキのよう♪ バニラアイスやグラノーラも加わって、さまざまなおいしさに出会えます。ケーキもパフェも楽しみたい、そんな願いをかなえてくれるスイーツです。



レモンのゼリー仕立て
399 円(税込 438 円)

ひんやり、ちゅるんとのを通る、清涼感たっぷりのゼリー仕立て。レモンゼリーは、レモンの果汁やピューレ、バニラビーンズが入って風味満点！レモンのほどよい酸味を楽しめます。なめらかなレモンチーズクリームは、コクのあるクリームチーズと爽やかなレモンがベストマッチ。レモンソルベは、香りのよいレモンピールがアクセントになって、味わいをさっぱりと引き締めます。きらきりと透き通るゼリーが見た目にも涼しげで、気温が高くなるこれからの季節にふさわしいデザートです。

※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
※こちらのメニューはアメリカ産サンキストレモンを使用しています
(入荷状況により別のレモンを使用する場合があります)

■■ 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** 広報室

〒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