



話題のポップオーバーも装い新たに 苺の美味しさ新発見！

デニーズ 『苺のデザート』

2015年1月15日(木)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、みずみずしさと甘酸っぱさが人気の『苺のデザート』を2015年1月15日(木)より販売致します。フレッシュの果実には甘味と酸味のバランスが良く、ジューシーな果肉が特徴の「とちおとめ」を使用し、人気の「パンケーキ」や「ポップオーバー」を華やかに彩りました。また、毎年ご好評いただいております「サンデー」や「ミニパルフェ」にも苺を使用した新たな食材“セミフレッド”や“クランブル”を取り入れるなど、苺の美味しさを改めて発見していただける全6品を取り揃えます。

【デザートご紹介】



苺のポップオーバー 498円(税込537円)

スノードームをイメージしたポップオーバーの中にチラリとのぞくのは苺ソルベ、苺クリーム、バニラアイスなどの個性的な素材たち。散らしたホワイトチョコ、パウダーシュガーは舞い散る雪を表現した、季節感を演出する一皿です。



◆ポップオーバー
「ポストパンケーキ」と注目されるポップオーバーは、外はさっくり・中はしっとりとした軽やかな食感が特長。生地に加えたナチュラルチーズの風味が食欲をそそります。



**苺のロマノフパンケーキ 【2枚】 535円(税込577円)
【3枚】 588円(税込635円)**

苺の赤とクリームの白のコントラストが目にも鮮やかなふっくらパンケーキ。クリームのなめらかなコクと苺の爽やかな酸味に、チョコソースがアクセント。パンケーキにソースをたっぷりなじませながらお召し上がりください。



◆マスカルポーネクリーム
ロマノフデザートには欠かせない“マスカルポーネクリーム”には、濃厚で風味の良い北海道産マスカルポーネを使用しました。



苺とセミフレッドのチョコミニパルフェ 462円(税込498円)

苺ソースに苺クリーム、苺ソルベ、苺のセミフレッド、フレッシュの苺・・・と、ミニサイズのパルフェながら5つの苺の魅力を詰め込んだ贅沢パルフェです。



◆セミフレッド
イタリア語で“セミ=半分”“フレッド=冷たい”という意味。ニュージーランド産クリームチーズを使用した、なめらかで口どけの良いアイスケーキです。



苺のサンデー 698円(税込753円)

赤と白、淡いピンクの彩りが華やかな苺のサンデー。苺ソースや苺のソルベ、苺のセミフレッドなど、苺の甘酸っぱい魅力を味わえるのはもちろん、サクサクとした軽やかな食感とアーモンドの風味がアクセントのクランブルが食感と香りに変化を与えます。その他ナタデココやヨーグルト、ホワイトチョコなど10種類以上の素材を盛り込んだ、ボリューム満点のデザートです。最後まで苺の魅力を存分に味わっていただけます。



◆クランブル
クランブル(crumble)とは、細かく砕いたものという意味。アーモンドの粉を贅沢に加え、香ばしい風味とサクとした食感を際立たせました。

【左】しぼりたて 苺フレッシュ 【右】しぼりたてフレッシュ苺ミルク

各429円(税込463円)

苺の果肉を丸ごとお店でミキサーにかけて作るフレッシュドリンク。『とちおとめ』を1杯につき8粒使用しています。素材の味をストレートに味わう「苺フレッシュ」、ミルクを加えまろやかに仕上げた「フレッシュ苺ミルク」をご用意致します。



※写真はイメージです。

※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店他、一部店舗では販売しておりません。

※一部メニューの仕立て、価格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. 03-5655-6506 FAX. 03-5655-6709