

*Strawberry Dream*  
 IN 2014

**デニーズ流「莓×パリブレスト」も登場！**
**『 莓のデザート 』**
**2014年1月16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を楽しめる『莓のデザート』を2014年1月16日(木)より販売致します。

華やかに莓を飾ったデニーズオリジナルの「パリブレスト」を始め、米粉の生地を巻き上げた「ロールケーキ」、毎年ご好評頂いております「ガレット」、定番人気の「サンデー」「ミニパルフェ」などを取り揃えます。

**【 デザート ご紹介 】**

**莓のパリブレスト 530円**

リング型のシュー生地を使ったフランスの定番菓子「パリブレスト」をフレッシュの莓で飾ります。シューの間には、コクのある莓のマスカルポーネクリームに、濃厚なピスタチオクリーム、ほどよい甘さのバニラアイスをお混ぜしました。シューのサクサク感とクリームのなめらかな口当たり、アイスのひんやり感のバランスが絶妙な一品です。


**莓のくるくる米粉ロール 450円**

しっとりとした米粉の生地であんまりと香る莓のクリームを巻き上げた、優しいピンク色のロールケーキ。フレッシュの莓を使い、自然な甘さと酸味を活かした莓のソルベ、果肉入りの甘酸っぱい莓ソース、バニラアイスを添えました。ロールケーキに、ソースやアイスをたっぷり絡めてお召し上がりください。

※本品製造ラインでは小麦を含む製品を製造しております。


**莓のガレット 2014 580円**

「ガレット」とは、フランスの平たく丸い形に焼き上げたものの総称。デニーズでは、ガレットを一枚ずつ店舗で丁寧に焼き上げています。莓は、酸味と甘味のバランスがほどよい、栃木県産『とちおとめ』を使用。生地の上には、フレッシュの莓、莓ソース、バニラアイス、ホイップクリーム、バナナなどを彩りよく飾りつけました。サクサクとしたコーンフレークが、食感のアクセントになっています。



### 苺のスペシャル ザ・サンデー 730円

赤と白、淡いピンクとグリーンの彩りが華やかな苺のサンデー。グラスの中で綺麗な層を成す、今回登場した程良い酸味の“苺のマスカルポーネクリーム”と濃厚な“ピスタチオクリーム”は、甘酸っぱい苺と相性抜群。苺のソルベ、苺ソース、ミルクプリンなど、様々な素材を盛り込んだ、ボリューム満点のデザートです。食後におすすめの「苺のミルクプリンミニパルフェ(450円)」(写真左)もございます。



### 苺のミルクプリンミニパルフェ 450円

【左】苺フレッシュ  
【右】フレッシュ苺ミルク  
各450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。



※表記の価格は全て税込価格でございます。

※佐野プレミアムアウトレット店、ほか一部店舗では、メニューの取り扱いがない場合がございます。

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** PR・SP

〒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