

2014年冬、デニーズが新たに注目した「ポップオーバー」が登場！！

旬の果実「林檎」も取り揃え

デニーズ 新作デザート

2014年12月2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)では、2014年12月2日(火)より、「新作デザート」を販売致します。

人気のパンケーキに次ぐデザートとして、この冬デニーズが注目したのは「ポップオーバー」。外はサクサク、中はしっとり、新食感の味わいを楽しめるデニッシュの一種です。デニーズではこのポップオーバーを2種類の仕立てでご用意致します。

また、毎年ご好評をいただいている旬の果実「林檎」をふんだんに使用したデザートも取り揃えます。

<<新メニューご紹介>>

外はサクサク、中はしっとり。デニーズが新たに提案する新作デザート

ポップオーバー

ティラミスにナタデココ、パンナコッタ…。1990年代、デニーズでの販売をきっかけに一躍人気になったスイーツたち。デニーズでは、魅力ある食材や料理を、多くの方に味わっていただきたいという思いから、常に新しいメニューに挑戦しています。2014年冬、人気のパンケーキに次ぐデザートとしてデニーズが新たに注目したのが「ポップオーバー」です。



ポップオーバーは、外はサクサク、中はしっとりとした新食感のデニッシュの一種で、発祥の地アメリカでは朝食や軽食のシーンで親しまれています。デニーズでご提供するポップオーバーには、たっぷりの卵に北海道産牛乳を使用し、さらにニュージーランド産ナチュラルチーズを加えることで、コクと香ばしい風味を際立たせました。ほんのりとした塩気と、アイスやクリームとの甘さとの相性も抜群！たっぷりなじませながらお召し上がりください。



青森県産ふじ林檎のポップオーバー

460円(税込496円)

外はサクサク、中はしっとりのポップオーバーを、旬の林檎と一緒に楽しみいただく新作デザート。ポップオーバーの中にはなめらかで薫り高い林檎カスタードクリームをたっぷりと。フレッシュ的林檎と、林檎のシロップ煮も楽しめる、林檎尽くしの一皿です。



抹茶とあずきのポップオーバー

490円(税込529円)

バニラアイスにシナモンアイス、宇治抹茶アイスと、いくつもの味わいを楽しみながらも上品な甘さのゆであずきが全体を和風のテイストにまとめてくれます。黒蜜をたっぷりとかけて、ホイップクリームやアイスにポップオーバーをなじませながらお楽しみください。

太陽の恵みをたっぷり浴びた旬の実り。

林檎のデザート



デニーズで使用する林檎は、太陽の恵みをたっぷり浴びて育った 青森県産「ふじ林檎」。イギリスに「1日1個のリンゴは医者を選ばない」ということわざがあるように、林檎には腸内環境を整える食物繊維や高血圧の予防になるカリウム、疲労回復につながる有機酸など、体の健康維持に欠かせない栄養がたっぷり詰まっています。



青森県産ふじ林檎のパンケーキ

500円(税込540円)

発売期間: 12/26(金)~1/14(水)

旬の林檎と一緒に味わうデニーズのふくらパンケーキ。華やかに彩るのは食感も楽しいフルーツグラノーラをちりばめた林檎カスタードクリームとアーモンド、バニラアイス、カシスソルベ、林檎のシロップ煮などなど。林檎の甘みに、カシスソルベの程良い酸味がアクセントとなり、最後まで味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。



丸ごとふじの林檎フレッシュ

417円(税込450円)

青森県産ふじ林檎を1/2個分使用したフレッシュドリンク。お店でオーダー毎にミキシングしているので、作りたての味をお楽しみいただけます。



林檎とカシスのミニパルフェ

417円(税込450円)

濃厚でコクのある林檎カスタードクリームにフレッシュ的林檎、林檎のシロップ煮と、味の違い・食感の違いなど様々な林檎の魅力を味わっていただけます。ミニサイズながらもたくさんの素材が詰まったパルフェは、食後にぴったりのデザートです。

★12/25までの限定販売★クリスマスパンケーキ



クリスマスパンケーキ

648円(税込699円)

発売期間: 12/2(火)~12/25(木)

しっとりなめらかな口どけのピスタチオのマカロンに甘酸っぱいいちごマスカルポーネクリーム、キウイやオレンジなどのフレッシュフルーツ、カシスソルベにバニラアイス、ラズベリーなどをトッピング。華やかなクリスマスのテーブルを彩る、期間限定のスペシャルパンケーキです。

※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いません。
※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. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709