



どら焼き？それともパンケーキ？ 大好評「どらパン」栗バージョン登場！

2015年10月6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、季節の恵み「栗」のデザートとして2015年10月6日(火)より販売致します。

上品で優しい甘みと、ほくほくとした食感を楽しめる栗をふんだんに使用した新作デザートには、パンケーキの新しいスタイル「どらパン」や、色々な素材をお楽しみいただける「サンデー」など、全4品を取り揃えます。

<<新メニューご紹介>>


栗のどらパンオムレット
491円(税込530円)

どら焼き風にうすく焼き上げたパンケーキ生地でなめらかな口当たりの栗クリームとホイップクリームをふんわりと包み、栗の甘煮やゆであずき、マロンブラリネアイス、バニラアイスなどを盛り合わせた、デニーズオリジナルスイーツ「どらパン」。

上品な甘さが調和した、秋を感じるデザートです。

◆マロンブラリネアイス

ブラリネとは、焙煎したナッツ類を加熱してカラメリゼしたもの。小さく刻んだり、ペースト状にしてデザートで使用します。

マロンを使用したアイスにペースト状のアーモンドブラリネを混ぜ込んだ、アーモンドが香ばしいコクのあるアイスです。


栗のポップオーバー
554円(税込598円)

香ばしく焼き上げたポップオーバーに、栗クリームやミルクチョコクリーム、栗の甘煮、マロンブラリネアイス、ゆであずきを盛り合わせました。ポップオーバーにアイスをつけたり、クリームをたっぷりとかからめて頬張れば、一口ごとに違った美味しさをお楽しみいただけます。

◆ミルクチョコクリーム

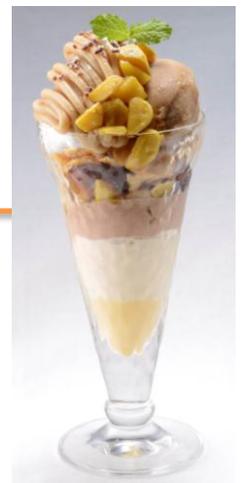
クーベルチュールチョコレートを使用したクリーム。ホイップクリームと合わせることでムースのような軽い口当たり仕上げました。


栗のミニパルフェ
453円(税込489円)

栗の甘煮や栗の風味あふれるクリーム、マロンブラリネアイスなど、栗の魅力がぎゅーり！サクサクのコーンフレークの下には爽やかな香りのレモンティーゼリーやチョコアイス、アングリーズソースなども盛り込みました。サイズはミニながらもたくさんの素材がぎゅーっと詰まったパルフェです。

栗のザ・サンデー
698円(税込753円)

デニーズのデザートで大人気のスペシャルサンデーに季節の味わいが登場します。栗の甘煮や、栗クリーム、マロンブラリネアイス、ミルクチョコクリーム、レモンティーゼリーなど、一口ごとに違った美味しさを楽しんでいただける素材をたっぷり重ねました。



※一部の店舗では販売していません。また、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