



しっとり？サクサク？“ダコワーズ”が苺のデザートに新登場！

デニーズ 『苺のデザート』

2016年1月14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2016年1月14日(木)より販売致します。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」をつかい、しっとりサクサク食感新登場の「ダコワーズ」や、毎年ご好評いただいております定番人気の「ガレット」や「サンデー」「ミニパルフェ」など、苺の魅力を存分にお楽しみいただける全4種類を取り揃えました。

【メニューご紹介】



苺のダコワーズ 499円(税込538円)

新登場、メンゲの焼き菓子「ダコワーズ」に、苺クリーム、スパイス風味のゼリー、バニラアイス、グラノーラなどを盛り合わせました。しっとり、サクサクとした食感のダコワーズと、まろやかな味わいの苺クリーム、喉ごしなめらかなゼリーなど個性的な素材たちをご一緒にお召し上がりください。

～ダコワーズとは～
アーモンドプードルを練り込んだメンゲで作る、しっとりサクサク食感のフランスの伝統的な焼き菓子です。



苺のガレット 555円(税込599円)

「ガレット」とは、フランス語で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。生地の上には、フレッシュの苺、苺ソース、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。



苺のミニパルフェ 462円(税込498円)

苺のザ・サンデー 698円(税込753円)

苺ソースやレアチーズクリーム、苺ソルベ、苺のクリームなど様々な素材がグラスの中で綺麗な層を成す、赤と白、淡いピンクの彩りが華やかな苺のサンデー。甘酸っぱい苺の魅力を味わえるのももちろん、ルバーブとスパイスの風味が爽やかなゼリーやコーンフレーク、ミルクプリンなども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「苺のミニパルフェ」(写真左)もございます。



◆デニーズのホームページが苺でいっぱい！！◆

デニーズのホームページに溢れている「苺のアイコン」をクリック！苺がさらに美味しくなる情報や楽しい話題を提供致します。

<http://www.dennys.jp>



※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、佐野店他、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>