

深緑がテーブルを彩る～宇治抹茶を使用した新作デザート～

# デニーズ 宇治抹茶デザート

2016年6月7日(火)販売開始

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、2016年6月7日(火)より「宇治抹茶のデザート」を販売開始致します。

上品な香りのお濃茶ゼリーに、京の代表的な和菓子を連想させる宇治抹茶ニッキクリーム、ふわふわと軽やかな宇治抹茶クラム、濃厚な宇治抹茶アイスなど、素材の抹茶はすべて宇治抹茶を使用。

ティラミス風の新作やパンケーキに合わせることで抹茶の魅力を様々な形で表現しました。

爽やかな太陽のもと緑が深まるこの時期に、鮮やかで深みのある色合いの抹茶デザートがデニーズのテーブルを彩ります。

## 【メニューご紹介】



### 宇治抹茶のティラミス風 530円

宇治抹茶のほろ苦さと上品な香り、ほど良い甘さが一体となったお濃茶ゼリーに、なめらかで濃厚なマスカルポーネクリームを重ねたデニーズのティラミス風スイーツ。しっとりとした宇治抹茶クラムやもちもちの白玉が食感の楽しさを演出します。



### 左: 宇治抹茶のザ・サンデー 753円

### 右: 宇治抹茶のミニパルフェ 498円

宇治抹茶の優しい香りとほろ苦さ、上品な味わいを様々な素材とともに楽しむサンデー&ミニパルフェ。お濃茶ゼリーや宇治抹茶ニッキクリーム、宇治抹茶クラム、宇治抹茶アイス...と、グラスの中に抹茶の魅力がぎゅっと詰まっています。



### 宇治抹茶のパンケーキ 579円

ニッキの爽やかな風味が香るクリームと、サクサクとした食感のほうじ茶クラムをふんわりパンケーキに合わせました。さらに、パンケーキにナイフをいれるとストロベリージャムやマスカルポーネクリーム、ゆであずきがあらわれ、ひとくちごとに違う美味しさを発見できます。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。 ※価格はすべて税込です。  
※デニーズ佐野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

#### ◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-5655-6506 FAX.03-5655-6704

※2016年6月6日(月)より事務所移転のため連絡先が変更となります

新連絡先: 株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

■■ 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