

デニーズ秋色デザートは「紫芋」 ～パンケーキやティラミス風が登場～

南九州産 紫芋のデザート

2016年9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、季節の移ろいを演出する初秋のデザートとして、例年ご好評をいただいている『紫芋のデザート』を2016年9月6日(火)より販売開始致します。

デニーズのデザートはパンケーキやサンデーをはじめとする定番の人気メニューはもとより、季節感を取り入れ旬の素材の美味しさをご提案することで高いご支持をいただいております。紫芋を使用したデザートのご扱いはファミリーレストランでも珍しく、デニーズがこだわる美味しさを追求し、季節の新作メニューを楽しみにいただいているお客様からのご期待にもお応えできるものと考えております。

今回ラインナップするデザートはパンケーキやティラミス風などドリンクを含め全5種、いずれも南九州産の紫芋を使用した「紫芋ペースト」をふんだんに使用しており、上品で優しい甘みとなめらかな口当たりを楽しんでいただけます。また、色鮮やかな秋の彩りは目でも楽しんでいただくことができます。



紫芋と黒ごまのパンケーキ～南九州産紫芋使用

549円 (税込592円)

なめらかで優しい甘みの紫芋ペーストと、添えたさつまいも、かぼちゃアイスの色合いが見た目にも秋を感じさせる一皿。パンケーキにナイフをいれると、黒ごまクリームやゆであずきがあらわれます。濃厚なマスカルポーネクリーム、甘味と塩味が調和したみたらしソースと、それぞれの素材の美味しさが一体となり、ひとくちごとに違う味わいを発見できます。



紫芋と黒ごまのティラミス風～南九州産紫芋使用
499円（税込538円）

和と洋がコラボレーションしたデニーズのティラミス風スイーツ。風味豊かな黒ごまクリームや濃厚でコクのあるマスカルポーネクリーム、ゆであずきなどを重ね、口の中で溶けるようななめらかで優しい食感の紫芋の水羊羹をトッピングしました。スプーンをいれるごとに味の変化を楽しめます。



左：紫芋のザ・サンデー～南九州産紫芋使用
699円（税込754円）



右：紫芋のミニパルフェ～南九州産紫芋使用
449円（税込484円）

南九州産紫芋の優しい香りと甘み、上品な味わい、鮮やかな彩りを様々な秋色の素材とともに楽しむサンデー&ミニパルフェ。紫芋のペーストをはじめ、かぼちゃアイス、みたらしソース、黒ごまクリーム、さつまいも...と、紫芋の魅力を引き立てる素材がグラスの中にぎっしりと詰まっています。

旅行情報誌「るるぶ」とのコラボレーション！

デニーズの紫芋デザートを広くPRすべく、通巻5000号を迎えた旅行情報誌「るるぶ」とコラボレーションし、雑誌をモチーフとしたデザインの『るるぶ紫芋Dessert Menu』をデニーズ店舗に設置(*)。

るるぶ編集者によるメニューのおすすめポイントなどをご紹介します。

(*)一部店舗除く



紫芋ミルク 399円（税込430円）

紫芋の自然な甘みと、ミルクを合わせたまろやかで優しい味わいのホットドリンクです。

※写真はイメージです ※店舗により、メニューの仕立て・価格が異なる場合がございます

◆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.03-6238-3540 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)
〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285