

デニーズ夏のフルーツは「桃」
サンデーやゼリー仕立てなど、桃の魅力が「ももだくさん」
2017年7月11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、夏の期間限定デザートとして【桃のデザート】を2017年7月11日（火）販売開始いたします。

■桃の魅力が「ももだくさん」！5種類のスイーツたち

山梨や福島など、その時期に最も美味しく新鮮な桃の果実を全国のデニーズで味わっていただく、夏の期間限定デザートが今年も登場いたします。

デザートで使用するフレッシュの桃は、果実のなかでも最も甘味が凝縮され、栄養価も高いとされている皮と実のあいだの部分もあますことなく味わっていただけるよう、皮ごとカットしてご提供いたします。

いちおしの「フレッシュ桃のザ・サンデー 税込808円」は、食べやすくカットしたフレッシュの桃を10カット分使用し、桃クリームやピーチゼリー、ピーチソースなどの素材も一緒に楽しむ、まさに桃づくしのサンデーです。

そのほか、食後にピッタリサイズの「桃のゼリー仕立て 税込322円」や、桃を皮ごとミキシングした「桃のフレッシュ&ゼリー 税込376円」など、5種類のビジュアル系な桃スイーツが、夏のテーブルを優しい桃色に飾ります。





フレッシュ桃のザ・サンデー
749 円 (税込 808 円)

食べやすいサイズにカットしたフレッシュの桃、10 カット分と、桃のクリームやピーチゼリー、ピーチソースなど桃の魅力をぎゅっとグラスに重ねた桃づくしのサンデーです。マスカルポーネクリームのみろやかな甘みと、プラムソルベのすっきりとした酸味がアクセントに。最後のひとくちまで桃の香りと美味しさを味わっていただけます。



桃と白玉のクリームデザート
399 円 (税込 430 円)

とろ〜り優しい甘さの桃のクリームとコクのあるマスカルポーネクリームのダブルクリームと、もちもち白玉と一緒に楽しむ和テイストのデザート。クリームの下にはゆであずきが隠れています。



フレッシュ桃のミルクプリンミニパルフェ
449 円 (税込 484 円)

なめらかなミルクプリンとフレッシュの桃、ピーチゼリー、プラムソルベ、桃クリームなど、桃の魅力を引き立てる素材と、新鮮な桃の美味しさをバランスよく味わっていただけるグラスデザートです。



桃のゼリー仕立て
299 円 (税込 322 円)

さわやかな口当たりで清涼感あふれる桃のゼリーと、食べごろのみずみずしいフレッシュの桃をたっぷりシンプルに味わうひと皿です。



桃のフレッシュ&ゼリー
349 円 (税込 376 円)

旬を迎えた桃の味わいをまるごと感じていただけるよう、桃を皮ごとミキシングしました。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない店舗・時間帯、仕立て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** 経営企画室(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