



2025年7月1日

今年は品揃えがアップ！桃をまるごと1玉使用したデニーズのザ・サンデーなど 全10品の新作桃デザート

2025年7月9日(水)より販売開始

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、代表取締役:小松雅美)は、2025年7月9日(水)より、国産の桃を使用したデザートを夏季限定で販売します。



<https://www.dennys.jp/menu/peach/>

デニーズではこの時期にすっかり定番となった桃のデザート。今年は国産小麦の「きたほなみ」を使ったパンケーキにフレッシュな桃をあしらった「ガーデンパンケーキ〜桃」や、贅沢に桃をまるごと1玉使用した「フレッシュ桃まるごと1個使ったザ・サンデー」など計10品と、昨年から品揃えを過去最大級に拡充しました。

「ガーデンパンケーキ〜桃」は、6月18日より国産小麦の「きたほなみ」を使用したパンケーキに変わり、ふんわりもちりとした食感と、甘く芳醇な桃やピュアメープルシロップとの組み合わせを楽しめるボリューム満点のスイーツです。

「フレッシュ桃まるごと1個使ったザ・サンデー」は、トップの部分に桃を1個分のせ、中には桃のクリームやゼリー、ソースを使用し、コクのあるクレームダンジュやクレームパティシエール、プラムソルベなど多彩な素材で仕立てられています。どこから食べても「桃」を感じられる贅沢なサンデーです。

とろける果肉の味わいと、うっとりするような香りの桃のデザートが、お近くのデニーズでお楽しみいただけます。



フレッシュ桃まるごと1個使ったザ・サンデー 1,980円(税込2,178円)
とろけるような桃の果実をたっぷり！フレッシュな桃をまるごと1個使用した、特別感あふれるデザートです。デニーズでは、山梨県や福島県など国内の代表的な生産地を中心に、そのときに状態の良いものを産地リレーしてお店に届けています。そのほかにも、クリーム、ゼリー、ソースなど桃を使った素材を贅沢に。クレームダンジュやプラムソルベなど多彩な素材が味わいを引き立てます。桃の香りと甘さにつつまれる、ご褒美サンデーをお楽しみください。



ガーデンパンケーキ〜桃 1,580円(税込1,738円)

ふんわり、もっちりとしたパンケーキに、季節の桃をトッピング。なめらかな桃クリームやフルーティーなピーチソースをプラスして、風味満点に仕立てました。みずみずしいオレンジを合わせて彩りもあざやかに。フルーツの爽やかな風味が、パンケーキのやさしい甘さを引き立てます。ホイップやバニラアイスを添えて、たっぷりと味わえるボリューム満点のデザートです。



ガーデンパンケーキハーフ〜桃 800円(税込880円)

季節の桃と味わうガーデンパンケーキを、ハーフサイズでご用意しました。ふんわり、もっちりとした焼き上げたパンケーキに、みずみずしい桃やオレンジなどを合わせた、フルーティーなデザートです。ほどよいボリュームなので、フルサイズでは食べきれないという方にもおすすめ。食後やティータイムなど、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。



フレッシュ桃のサンデー 1,480円(税込1,628円)

フレッシュな桃がトップを彩る、桃づくしのサンデー。デニーズの桃は、山梨県や福島県などを中心に産地リレーしてお店に届けているので、いつご来店いただいても食べ頃の桃に出会えます。みずみずしい桃のほかにも、クリーム、ソース、ゼリーなど、桃を使った素材が盛りだくさん。甘酸っぱいプラムソルベに、ナタデココやグラノーラの食感もアクセントになって、大満足のボリュームながら、軽やかに召し上がりいただけます。



フレッシュ桃のパルフェ 780円(税込858円)

淡いピンクに彩られた、季節の桃を味わうパルフェ。フレッシュな桃は、うっとりするような香りと、とろけるような食感が魅力です。そのほかにも、爽やかなピーチソース、のどごしのよいピーチゼリー、まろやかな桃クリームなど、どこから食べても桃づくし。コクのあるクレームダンジュや甘酸っぱいプラムソルベが味わいを引き立てます。ティータイムはもちろん、食後のデザートにもおすすめです。



フレッシュ桃のちょこっとパルフェ 530 円(税込 583 円)

みずみずしい桃をお手頃サイズのパルフェに！ ピーチゼリーや桃クリームなどを盛り合わせて風味豊かに仕立てました。甘酸っぱいプラムソルベやまろやかなバニラアイスをプラスして、ひんやり、すっきりとした味わいに。グラノーラのざくざくとした食感が心地よいアクセントになっています。食後のデザートはもちろん、ちょこっとだけスイーツを食べたいときにもぴったりです。



桃のふんわりショートケーキ 930 円(税込 1,023 円)

フレッシュな桃をドレスのようにまとった、デニーズオリジナルのショートケーキ。ふんわりとしたスポンジに、まろやかな桃クリームや爽やかなピーチソースを合わせてエレガントに仕立てました。みずみずしい桃は、とろけるようになめらかな口あたりが格別！ 桃クリームは、マスカルポーネチーズとホイップ、桃果汁を合わせて、コクがありながらもフルーティーな味わいです。口いっぱい上品な甘さと香りが広がる、優雅なひとときをお楽しみください。



桃のフレッシュ！ 880 円(税込 968 円)

桃の上品な香りと甘さを贅沢に味わう、フレッシュなドリンク！ みずみずしい桃の魅力を、あますことなくグラスに閉じ込めました。デニーズでは、山梨県や福島県など国内の代表的な生産地を中心に、そのときに状態の良い桃を産地リレーしてお店に届けています。オーダーごとにミキサーにかけるので、いつでも作りたての味わいです。果肉感たっぷり、旬のフルーツのおいしさを心ゆくまでご堪能ください。



季節のフルーツ～桃 430 円(税込 473 円)

うっとりするような桃の香りと、なめらかな果肉は、この季節だけのお楽しみです。デニーズでは、山梨県や福島県などの代表的な生産地を中心に、そのときに状態の良いものを産地リレーしてお店へ届けているので、いつご来店いただいても食べ頃の桃をお召し上がりいただけます。素材にこだわるデニーズだからこそ、自信をもっておすすめできる一皿です。



氷 桃ミルク 880 円(税込 968 円)

ごろっと大きめの果実をトッピングした、ふわふわ食感のかき氷。フレッシュな桃と爽やかなピーチソースを合わせて風味豊かに仕立てました。デニーズのかき氷は、不純物のきわめて少ない最高純度の「純氷」を使用。薄く削ることで、やわらかな食感と繊細な口どけに仕上げています。やさしい甘さの練乳をとろ～りかけて、一層まろやかな味わいに。夏の暑さもすうっと消えていくような、心地よい清涼感をお楽しみください。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※桃は天候や生育状況により個体差があり、1玉のサイズが商品画像と異なる場合があります。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※一部販売していない時間帯があります。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285