

## **NEWS RELEASE**



セプン&アイHLDGS. セブン&アイ・フードシステムズ

みずみずしいフレッシュな桃の魅力を丸ごと味わう!

## デニーズ桃のデザート

2016年7月12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、 みずみずしい果肉の甘みと芳醇な香りを楽しむ【桃のデザート】を2016年7月12日(火)より 販売開始致します。



果実の中でも最も甘みが凝縮され、栄養価も高いとされている皮と実の間の部分も あますことなく味わっていただけるよう、デニーズでは食べごろをむかえたフレッシュな 桃を皮ごとカットしてご提供致します。旬をむかえるこの時期だからこそ味わえる みずみずしい果肉、口の中に広がる優しい甘みと香りをたっぷり感じていただける 魅力的な味わいのデザートを全5品取り揃えます。



桃のパンケーキ 549円(税込592円)

デニーズ人気のパンケーキに季節の 新作が登場です。 ふんわりパンケーキに合わせたのは、 皮ごと味わうみずみずしい桃。 コクのあるマスカルポーネクリームと、 上品な甘さのホワイトチョコソースが 相性抜群です。クリームやソースを パンケーキにたっぷりなじませながら お召し上がりください。



桃のゼリー仕立て

399円(税込430円)

すっきりとした口当たりで清涼感の ある桃のゼリーにフレッシュの桃、 爽やかな酸味のプラムソルベを トッピング。中にはとろ~り濃厚な マスカルポーネクリームを閉じ込め ました。



左:フレッシュ桃のミニパルフェ 449円(税込484円)

右:フレッシュ桃のザ・サンデー 699円(税込754円)

口の中に広がるやさしい甘みと香りの桃を様々な 素材とともに楽しむパルフェ&ザ・サンデー。 桃ゼリーやピーチジンジャークリーム、ホワイト チョコソース、プラムソルベなどなど、グラスの中に 桃の魅力を引き出す美味しさがぎっしり詰まって います。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

※デニーズ佐野店・岩槻インター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。

## ◆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

I デニーズホームページ http://www.dennys.ip 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