



2022年5月17日

## -さわやかな余韻に、レモン愛を込めて- 初夏の季節にぴったりのレモンデザート

2022年5月24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、2022年5月24日(火)より、レモンデザートの販売を開始します。

デニーズでは昨年初めてレモンのデザートの販売し、大変ご好評いただきました。果汁の爽やかな酸味や香りで、揚げ物などの添え物として欠かせないレモン。そんな脇役になることの多いレモンを主役に迎え、レモンの新たな魅力を感じるデザートを税込価格 280 円から、と、お値ごろ感のあるラインナップにしました。レストランならではのグラスデザートとして、レモンソルベ、レモンチーズクリーム、レモンゼリーなど、レモンを十分に堪能できるサンデーや、食後にも食べやすいミニパルフェ、ちょこっとパルフェ、ゼリー仕立てなどをご用意しました。ティータイムには、レモンとの絶妙なコンビネーションをお楽しみいただける自家製のガレットやパンケーキで、ゆったりと流れる時間をお過ごしください。

今年も少しずつ気温が上がり、雨も多くなってくるこの季節にはぜひ、さっぱりとしたレモンデザートをご賞味ください。



【陽だまりレモンのザ・サンデー】 890 円(税抜 810 円)

ホワイト×イエローの色合いが爽やか♪ 夏のはじまりにふさわしい、レモンが主役のサンデーです。なめらかなレモンチーズクリーム、まるやかなレモンチーズアイスは、チーズのコクはありながらも軽やかな後味。フレッシュとシロップ漬け、2種類のレモンスライスがグラスを彩ります。濃厚なレモンカードは、卵やバター風味とレモンの酸味がたまりません。そのほかにも、ゼリー、ソルベ、ソースとレモンづくし！ すっきりとしたレモンの香りにつつまれて、気分もリフレッシュできそうなデザートです。

【陽だまりレモンのミニパルフェ】 【フレンチトーストのちょこっとレモンパルフェ】

480 円(税抜 437 円)



まろやかなミルクプリンと、爽やかなレモンは相性抜群！ コクのあるレモンチーズクリームやレモンチーズアイス、濃厚なレモンカード、さっぱりとしたレモンソルベ、ほんのりバニラが香るレモンゼリーなど、レモンを存分に味わえるパルフェです。

【フレンチトーストのちょこっとレモンパルフェ】

390 円(税抜 355 円)



少しだけ甘いものがほしいときにうれしい、お手頃サイズのちょこっとパルフェ。グラスの中には、ふんわりしっとりとした食感の自家製フレンチトーストがかくれています。その上に、レモンチーズクリームを重ねて、レモンチーズアイスをトッピング。チーズのほどよいコクがレモンの爽やかな風味を引き立てます。

【レモンのゼリー仕立て】

280 円(税抜 255 円)



爽やかなレモンの風味を閉じ込めた、清涼感あふれるグラスデザート。するんとのどを通るレモンゼリーは、レモンピューレにはちみつを合わせてすっきりとした甘さに仕立てました。華やかなレモンの香りと、ほんのりバニラの風味に癒やされます。

【はちみつレモンとチーズの自家製ガレット】

790 円(税抜 719 円)



レモンの風味とチーズのコクが、焼きたてのガレットと好相性！ まろやかなレモンチーズクリーム、バナナ、グラノーラを合わせました。さらに、レモンチーズアイス、レモンカード、レモンソース、シロップ漬けたレモンを添えた、レモンの魅力あふれる一皿。相性の良いはちみつをとろ〜りかけて、ほどよい甘酸っぱさに仕上げました。

【レモンとチーズクリームのパンケーキ】

650 円(税抜 591 円)



レモンとはちみつの甘酸っぱさにキュン♪ デニーズ自慢のパンケーキに、シロップ漬けたレモンスライスと並べて、見た目も愛らしいデザートに仕立てました。白が映えるレモンチーズクリームやレモンチーズアイスは、チーズのコクはありながらもすっきりとした味わい。濃厚なレモンカードは、卵やバターのマロやかな風味と、レモンのしっかりとした酸味が格別です。

※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・価格が異なる場合がございます。

※掲載メニューは、予告なく変更、終了する場合がございます。

■■ デニーズホームページ <https://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 <https://www.7andi-fs.co.jp>

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