NEWS RELEASE

株式会社デニーズジャパン



2025年12月3日

「栗渋皮煮」と「栗甘露煮」が織りなす至福の味わい デニーズ 栗デザート

2025年12月10日(水)販売開始

株式会社デニーズジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)は、2025 年 12 月 10 日(水) より、寒さが増す季節に、豊かな香りと深みのある甘さが特長の栗デザートを販売します。



https://www.dennys.jp/menu/chest

デニーズが厳選した栗の風味を最大限に活かすため、しっとりとした食感と栗本来の風味が豊かな「栗渋皮煮」、そして上品な甘さが特長の「栗甘露煮」を贅沢に使用しました。

今回のフェアでは、栗の魅力を凝縮した一押し商品「栗のモンブランサンデー」が登場します。濃厚な栗クリームと、食感のアクセントとなるクラッシュメレンゲ、栗渋皮煮や栗甘露煮、栗アイスを贅沢に組み合わせ、口いっぱいに広がる栗の風味をお楽しみいただけます。その他にも、栗とパンケーキを一緒に味わう「ガーデンパンケーキ~栗」、食後のデザートにも最適な「栗のモンブランパルフェ」など、お客様のシーンに合わせてお楽しみいただける全6品をラインナップします。

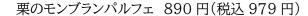


栗のモンブランサンデー 1,790円(税込 1,969円)

栗を主役に仕立てた華やかなサンデー。栗本来の風味をいかした渋皮煮、ほどよい甘さの甘露煮、なめらかなクリーム、まろやかなアイス、風味豊かなチョコソースと、どこから食べても栗の魅力を堪能できる重層的なデザートです。チーズのコクを感じながらもキレのある味わいのマスカルポーネクリーム、上品な甘さの白蜜ゼリーなど、和洋折衷の素材が織りなす奥深いハーモニーをお楽しみください。







最初の一口から最後まで、栗の魅力を存分に味わえる至福のパルフェ。栗本来の風味をいかした渋皮煮、ほどよい甘さの甘露煮、2 種類の栗ペーストをブレンドしたなめらかなクリーム、栗のペーストと甘露煮を加えた贅沢なアイスと、栗を使った素材をふんだんに盛り合わせました。しっかりと満足感を味わいながらも軽やかに食べられるボリュームなので、フルサイズのサンデーは食べきれないという方にもおすすめです。

栗のちょこっとパルフェ 590円(税込 649円)

食後に、ティータイムに、少しだけ甘いものを食べたい気分にぴったりな、ちょこっとパルフェ♪栗を主役に迎えた、可愛いサイズながら本格的なスイーツです。2種類の栗ペーストをブレンドしたクリームは、濃厚でなめらかな口あたり。栗本来の風味をいかした渋皮煮をトッピングして、贅沢な味わいに仕立てました。価格もちょこっとお手頃なので、さまざまなシーンでお気軽にお楽しみいただけます。



ガーデンパンケーキ~栗 1,580円(税込 1,738円)

栗と一緒に味わう、ふんわり、もっちりと焼き上げたパンケーキ。栗のペーストと甘露煮を加えた贅沢なアイス、2 種類の栗ペーストをブレンドしたなめらかなクリーム、栗の渋皮煮と甘露煮を盛り合わせて、季節感あふれる一皿に仕立てました。まろやかなホイップクリームや香り高いメープルシロップ、香ばしいグラノーラなど、多彩な素材が栗の味わいを引き立てます。



ガーデンパンケーキハーフ~栗 800円(税込 880円)

華やかに仕立てた栗のガーデンパンケーキを、ハーフサイズでお気軽に。ふんわりと焼き上げたパンケーキに、旬の栗を合わせて風味豊かに仕立てました。特製の栗クリームは、2 種類の栗ペーストを使用した奥深い味わい。渋皮煮と甘露煮も加わって、栗の異なる食感と風味をお楽しみいただけます。ほどよいボリュームなので、食後のデザートにもぴったりです。



モンブラン 990円(税込 1,089円)

栗スイーツの代表格ともいえるモンブラン。ふんわりと口どけのよいスポンジに、2 種類の栗をブレンドしたクリームを丁寧に絞り、エレガントな一皿に仕立てました。トッピングには、栗本来の魅力をいかした渋皮煮と、ほどよい甘さに仕上げた甘露煮。仕上げに、ほんのりと栗の風味が広がるチョコソースを合わせました。サクサクとしたメレンゲの食感も心地よいアクセント。デニーズならではのモンブランをぜひご賞味ください。

- ※本リリースに掲載されている画像はイメージです。
- ※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。
- ※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}デニーズジャパン 広報

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <u>https://www.dennys.co.jp</u> TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285