



2026年3月25日

デニーズが誇る初夏の風物詩が、7年ぶりに復活！
“花のしずく”タイ産マンゴー使用「マンゴーデザート」7品
～2026年4月8日(水) デニーズ全店で販売開始～

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、2026年4月8日(水)より、「マンゴーデザート」7品をデニーズ全店で販売開始します。



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

■マンゴーデザート 復活の背景

1987年の初登場以来、デニーズの初夏を彩る期間限定フェアとして多くのお客様に親しまれてきた「マンゴーデザート」。再開を待ちわびる多くのお客様の声にお応えし、2019年以来7年ぶりに全店での復活を実現しました。

産地で味わうような食べごろの美味しさをお客様のテーブルへお届けするため、登場当時から空輸での仕入れにこだわってきました。新型コロナウイルスの影響で一時販売を見合わせておりましたが、このたびバイヤーの熱い想いが実り、今年はタイ産のマンゴーをついに全店で販売再開できることとなりました。

■素材紹介:タイ産マンゴー「ナンドクマイ」

今回使用するのは、タイ産の代表品種「ナンドクマイ」。名前は“花のしずく”を意味し、やさしい甘み、とろけるようななめらかな口どけ、芳醇な香りが特長です。

【タイ産マンゴー「ナンドクマイ」美味しさの理由】

タイの気候は年間を通して温暖で、特にマンゴーが甘みをたっぷりと蓄える成熟期(主に3月～5月頃)には、高温で雨の少ない「暑季」が訪れます。この時期に降り注ぐ強い日差しが、マンゴーの糖度を高める重要な要素となります。

また、産地で食べ頃を見極め、黄色く色づいた状態で収穫。収穫後は現地で熟度管理を行い、食べごろの状態でご日本へ空輸しています。さらに、販売期間中は各産地の収穫時期に合わせた“産地リレー”を実施し、常に最も美味しい状態のマンゴーを確保。フレッシュだからこそ味わえる、なめらかな口どけと芳醇な香りをぜひご堪能ください。



■メニュー概要



フレッシュマンゴーのザ・サンデー 1,940円(税込 2,134円)

あざやかに輝くマンゴーを贅沢に味わうザ・サンデー！タイ産マンゴーの代表品種「ナンドクマイ」は、タイ語で“花のしずく”を意味する美しい名前にちなみ、みずみずしい果肉を重ねて花が咲くように仕立てました。真っ赤にきらめくハイビスカスベリーゼリーは、見た目と味わいのアクセント。マンゴーとパッションフルーツが調和したエキゾチッククリームや、すっきりとしたレモンチーズクリームが、芳醇なマンゴーの味わいを引き立てます。



マンゴーとレモンチーズクリームのデニッシュ 900円(税込 990円)

さっくり焼き上げたデニッシュと、フレッシュなマンゴーを華やかなデザートに。マンゴーやマンゴーソルベ、マンゴーソースなど、マンゴーを使った素材を彩りよく盛り合わせました。焼きたてのデニッシュに、すっきりとした味わいのレモンチーズクリームをとろ～り。濃厚なチョコソースが絶妙なアクセントになっています。あたたかいデニッシュと、ひんやりとしたソルベやアイスの温度差も楽しい一皿です。



フレッシュマンゴーのパルフェ 790円(税込 869円)

南国の太陽と豊かな大地に育まれた、フレッシュなマンゴーが主役のパルフェ。濃厚なマンゴーソルベ、フルーティーなマンゴーソース、マンゴーとパッションフルーツが調和したエキゾチッククリーム、ハイビスカスとラズベリーが香るハイビスカスゼリーなどを盛り合わせた、南国ムード満点のデザート。口いっぱい広がる、トロピカルな味わいをぜひご堪能ください。



マンゴーのちょこっとパルフェ 540円(税込 594円)

マンゴーが爽やかに香る、ちょこっとサイズがうれしいパルフェ。お手頃な価格とほどよいサイズで、食後やティータイムなど、甘いものを少しだけ食べたいときにもおすすめです。



マンゴーとナタデココのヨーグルト仕立て 430円(税込 473円)

とろけるような口どけのマンゴーと、食感も楽しいナタデココを組み合わせ、さっぱりとしたデザートに仕立てました。マンゴーとパッションフルーツをブレンドしたエキゾチッククリームが、トロピカルな味わいをより一層引き立てます。口いっぱい広がる爽やかな余韻は、食後のデザートにもぴったりです。



マンゴーのフレッシュ！ 790円(税込 869円)

食べ頃のマンゴーをフレッシュなドリンクに！ 果実本来の香りと甘さをそのままに、みずみずしいマンゴーの魅力をグラスにぎゅっと閉じ込めました。ひと口ごとに、南国フルーツならではのトロピカルな風味が広がります。芳醇なマンゴーをしっかりと感じながらも、すっきりとしたのどごしで、気温が高くなるこれからの季節にぴったりです。



季節のフルーツ～タイマンゴー 890円(税込 979円)

フレッシュなマンゴーの味わいをシンプルに！ タイマンゴーを代表する品種「ナンドクマイ」は、タイ語で“花のしずく”を意味する名前の通り、あざやかな黄色としずくのような形が特徴です。その最大の魅力は、ジューシーでなめらかな食感とやさしい甘さ。お好みでレモンを絞って、トロピカルな香りと贅沢な甘さ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。

※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。

※マンゴーソルベに使われている品種はタイマンゴーではありません。

※新宿西口店・赤坂駅前店では、「マンゴーとレモンチーズクリームのデニッシュ」の取り扱いはございません。

■■ 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 <https://www.dennys.co.jp>

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