

【デニーズ×マンゴージェゼート】
なめらか・濃厚・ジューシーな果実をたっぷりと！
6種類のとろけるスイーツ
2017年4月11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、期間限定・季節のデザートとして【マンゴージェゼート 6品】を2017年4月11日(火)販売開始いたします。

■なめらか・濃厚・ジューシー！デニーズのマンゴージェゼート

デニーズで使用するフレッシュマンゴーは、フィリピン産カラバオ種に限定。なめらかで濃厚な果肉の甘みと、口の中でとろけるようなジューシーな口当たり、爽やかな酸味が特徴です。このフィリピンマンゴーをお客様のテーブルへいちばん美味しい状態でお届けするべく、フィリピンから空輸し、熟度管理を行っています。

デニーズでは、マンゴーをたっぷり味わっていただくことをテーマに、フレッシュの果実だけでなく、マンゴーソースやマンゴーゼリー、マンゴーソルベなど、素材の魅力を様々なかたちでアレンジし、定番のサンデーやパルフェ、ガレットをはじめショートケーキやプリンなど、6種類のとろける仕立てで展開いたします。



■マンゴーデザート メニュー紹介



マンゴーのショートケーキ

499 円 (税込 538 円)

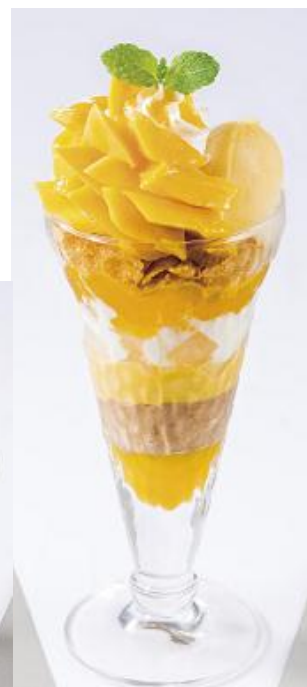
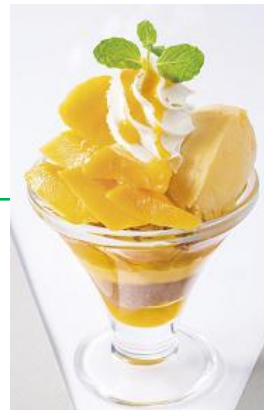
ふんわり軽い食感のスポンジに、果肉入りのマンゴームースと、なめらかな口当たりのミルクチョコレートムースをサンドし、ほど良い甘さのホイップクリーム、フレッシュのマンゴーを重ねました。まわりに散りばめたアーモンドが風味のアクセントに。

左：フレッシュマンゴーのミニパルフェ 449 円 (税込 484 円)

右：フレッシュマンゴーのザ・サンデー 749 円 (税込 808 円)

口の中でとろけるマンゴーの果実を存分に味わっていただくことをテーマに、フレッシュのマンゴーだけでなく、マンゴースソースやマンゴーゼリー、マンゴースルベなど、マンゴーを様々な美味しさにアレンジし、グラスいっぱい詰め込みました。

食べ進むごとに違う味わいを感じられる贅沢なグラスデザートです。



マンゴープリンアラモード 399 円 (税込 430 円)

マンゴーの風味豊かな、なめらかな口当たりのマンゴープリン。プリンの下には、マンゴーとパッションフルーツを合わせたほんのり酸味の効いたゼリーが。マンゴーのやさしい甘みと爽やかな酸味が口の中に広がります。



フレッシュマンゴーのガレット

549 円 (税込 592 円)

店舗で1枚1枚丁寧に焼き上げたガレットに、フレッシュマンゴー、バニラアイス、ホイップクリーム、サクサクのコーンフレーク、バナナをトッピング。しっとり柔らかなガレットでマンゴーをぐるりと巻き、アイスやクリームをなじませながらお楽しみいただけます。



フィリピンマンゴー

449 円 (税込 484 円)

ジューシーでみずみずしく、なめらかな口当たりのフレッシュのマンゴーをまるごと1個楽しんでいただく一皿です。

*写真はイメージです。

◆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

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

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285