

2026年6月24日

## 桃まるごと1個の贅沢サンデー、初の氷パルフェも販売 デニーズの“桃づくし”夏スイーツ

2026年7月8日(水)より販売開始

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7月8日（水）より、旬のフレッシュな桃を使用した季節限定デザート販売をします。

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

デニーズでは、毎年ご好評いただいているフレッシュな桃を使用した季節限定デザートを今年も販売します。

まるごと1個の桃を楽しめる贅沢なサンデーから、桃の魅力をぎゅっと詰め込んだパルフェ、パンケーキ、ドリンクまで、幅広いラインアップをご用意しました。

さらに今年は、ふわっと削り出した純氷のかき氷と桃を合わせた新感覚の「氷 桃のフルーツパルフェ」が初登場。ひんやりとした口どけと桃の上品な甘みが調和する、夏にぴったりの一品です。

デニーズならではの桃デザートで、この時期だけの特別なおいしさをご堪能ください。

### ■産地リレーで、今年もおいしい桃をお届けします。

桃の栽培には、日照時間が長く、昼夜の気温差が大きな、水はけのよい土地柄が向いていると言われます。デニーズで使用する桃は、山梨・福島・長野など、国内の代表的な生産地の中でも、その時期に状態の良いものを産地リレーして店舗へ届けます。

中でも山梨県は日本一の桃の生産量を誇り、栽培地域に標高差もあるため、県内でも状態のよい桃をリレーすることができ、安定して長い期間、旬の桃を楽しむことができます。

7月初旬は早生種の、やわらかく瑞々しい桃、7月下旬から8月初旬は中生種の、ほどよい歯ごたえと瑞々しさを楽しめる桃、8月中旬以降は晩生種の、歯ごたえがあり日持ちしやすい桃と、時期ごとに異なる魅力をお届けします。

また、桃は一つひとつ丁寧に育てられ、収穫後も糖度や色合い、外観などを確認しながら、基準を満たしたものだけが店舗へ届けられます。繊細な桃だからこそ、産地から店舗に至るまで、丁寧な管理を重ねています。

デニーズが届ける“デニーズの桃”を、ぜひご堪能ください。



## ■メニュー概要



### フレッシュ桃をまるごと1個使ったフルーツサンデー

2,190円（税込2,409円）

桃の果実をまるごと1個使用した、旬を味わうごほうびサンデー。デニーズでは、国内の代表的な生産地を中心に、食べごろの桃を産地リレーしてお店に届けています。みずみずしいフレッシュな桃は、とろけるような果肉とやさしい甘さが自慢！イタリア版フルーツポンチ・マCHEDニアや、レモンが香るクレームシトロン、ふわふわのクレームダンジュなどを盛り合わせて、夏にふさわしい爽やかな味わいに仕上げました。桃ソルベ、桃クリーム、ピーチゼリー、ピーチソースなど、桃の魅力をたっぷりと詰め込んだ、贅沢なスイーツをお楽しみください。



### フレッシュ桃のザ・サンデー 1,490円（税込1,639円）

みずみずしい桃が主役のザ・サンデー！デニーズの桃は、国内の代表的な生産地を中心に、産地リレーしてお店に届けているので、いつご来店いただいても食べ頃をお楽しみいただけます。フレッシュな桃のほかにも、さっぱりとした桃ソルベ、まろやかな桃クリーム、風味豊かなピーチゼリー、フルーティーなピーチソースと、桃を味わう素材が盛りだくさん。クレームシトロンの爽やかなレモンの香り、ナタデココやグラノーラの食感も楽しいアクセントになっています。

＼最高純度の純氷を使用！やわらかな食感と口どけ／

### 氷 桃のフルーツパルフェ 690円（税込759円）

ふわふわ食感のかき氷とパルフェが融合した、デニーズ初のかき氷パルフェ。かき氷は、不純物のきわめて少ない最高純度の「純氷」を使用し、薄く削ることで、やわらかな食感と繊細な口どけに仕上げられています。グラスの中には、数種類のフルーツを組み合わせたイタリア版フルーツポンチ・マCHEDニア。トップには、ピーチソースをかけたかき氷とフレッシュな桃を盛り合わせました。デニーズ自慢のかき氷とパルフェを一度に楽しめる、この季節だけの味わいをぜひご堪能ください。





#### フレッシュ桃のパルフェ 790円（税込 869円）

フレッシュな桃をドレスのようにまとった、華やかな装いのパルフェ。デニーズでは国産の桃を産地リレーし、徹底した管理のもと、食べごろの桃だけをお店で提供しています。みずみずしい桃は、とろけるような果肉と上品な甘さが魅力。そのほかにも、ピーチゼリーや桃ソルベ、桃クリーム、ピーチソースなど、桃を使った素材を多彩に盛り合わせました。ほどよいボリュームで、ティータイムはもちろん、食後のデザートにもおすすめです。



#### フレッシュ桃のちょこっとパルフェ 540円（税込 594円）

季節のフルーツ・桃をトッピングした、お手頃サイズのちょこっとパルフェ。フレッシュな桃に、ピーチゼリーやピーチソースを合わせて、桃の風味をしっかりと感じられるデザートに仕立てました。ふわふわ食感のクレームダンジュやレモンが香るクレームシトロン、甘酸っぱいフランボワーズソースも味わいのアクセントになっています。食後のデザートのほか、甘いものを少しだけ食べたいときにもぴったりです。



#### フレッシュ桃のパンケーキ 1,580円（税込 1,738円）

旬の桃が彩る、5枚重ねのパンケーキ。まろやかな桃クリームをとろ〜りにかけて、フレッシュな桃を宝石のように散りばめました。デニーズのパンケーキは、こだわりの国産小麦粉を使用し、オーダーごとに1枚ずつ丁寧に焼き上げています。ふんわり、もっちりとした食感と、小麦の豊かな風味は格別。レモンが香るクレームシトロンも爽やかなアクセントになっています。やさしい香りと甘さが広がる、うっとりするようなひとときをお楽しみください。



#### 桃のフレッシュ！ 900円（税込 990円）

桃の上品な香りと甘さを贅沢に味わう、フレッシュなドリンク！みずみずしい桃の魅力を、あますことなくグラスに閉じ込めました。オーダーごとにミキサーにかけるので、いつでも作りたての味わいです。果肉感たっぷり、旬のフルーツのおいしさを心ゆくまでご堪能ください。



季節のフルーツ～桃 450円（税込 495円）

うっとりするような桃の香りと、なめらかな果肉は、この季節だけのお楽しみ♪ デニーズでは、山梨県や福島県などの代表的な生産地を中心に、そのときに状態の良いものを産地リリースしてお店へ届けているので、いつご来店いただいても食べ頃の桃をお召し上がりいただけます。素材にこだわるデニーズだからこそ、自信をもっておすすめできる一皿です。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※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。

※一部販売していない時間帯があります。

※新宿西口店・赤坂駅前店では「フレッシュ桃のパンケーキ」は販売しません。

※桃は天候や生育状況により個体差があり、一玉のサイズが商品画像と異なる場合があります。

※桃ソルベ、桃クリーム、ピーチソース、ピーチゼリーに使用している桃は国産以外も含まれます。

---

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : [communication@7fs.7andi.co.jp](mailto:communication@7fs.7andi.co.jp)