

2011年5月26日

ロイヤルホールディングス株式会社

暑い夏を乗り切る新作デザートメニュー 『トロピカルイエロー』『ひんやりフローズン』 6月20日(月)より全国のロイヤルホストで販売開始

ロイヤルホストは、『トロピカルイエロー』と『ひんやりフローズン』をテーマとした夏の新作デザートメニューを、2011年6月20日(月)より全国の店舗で販売開始いたします。

『トロピカルイエロー』は、太陽の下でたわわに実ったマンゴーやパイナップルといったビタミン豊富なトロピカルフルーツを使用した、見た目にも鮮やかなデザートです。パンナコッタにマンゴー果実やパインソルベなどをあわせた『マンゴー&パインのトロピカルパフェ』のほか、『パイナップルのブリオッシュタルト』、『マンゴー&パンナコッタ』をご提供いたします。

『ひんやりフローズン』は、夏の風物詩であるかき氷を使用した暑い夏にぴったりのデザートです。こだわりの素材を用いた定番人気の『あまおうと苺ミルクかき氷』、『宇治抹茶のかき氷』と、かき氷に塩キャラメルアイスとコーヒーゼリーを合わせた『コーヒーフラッペサンデー』をご提供いたします。

ロイヤルホストでは、暑い夏にもほっとひと息、心豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も素材にこだわった新たなメニューを展開してまいります。

【概要】

販売期間：2011年6月20日(月)～2011年9月5日(月) (予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 264 店舗 (予定)

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます
※一部価格が異なる店舗がございます

提供時間：am 11:00～翌 am 6:00 の各店舗営業時間内

※営業時間は店舗により異なります



<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 管理本部広報室 古城
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860
e-mail:koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 大富部、持富、山口
TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502
e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

【夏のデザートメニュー】

夏のデザートは、元気いっぱいのビタミンフルーツを使用した『トロピカルイエロー』と、夏の風物詩であるかき氷の『ひんやりフローズン』の二本立て。

<トロピカルイエロー>

夏は紫外線が気になる季節。トロピカルフルーツの中でも食物繊維やビタミンなど栄養豊富な「パイナップル」「マンゴー」をメイン食材に、清涼感を感じながらトロピカルフルーツでリゾート気分を感じていただけるようなデザートを展開します。



『マンゴー&パインのトロピカルパフェ』
600円(税込 630円)
425kcal

ミルク感のあるパンナコッタに、マンゴー果実やパインソルベをあわせ、トロピカルな雰囲気仕上げたパフェ。ひとときのリゾート気分をお楽しみください。



『パイナップルのプリオッシュタルト』
480円(税込 504円)
245kcal

柔らかなプリオッシュ生地に、ココナッツ風味のクリームとアーモンドシロップをしみこませ、角切りパインをのせて焼き上げたロイヤルホストオリジナルのデザート。ひんやりパイナップルソルベとのハーモニーをお楽しみください。



『マンゴー&パンナコッタ』
380円(税込 399円)
201kcal

たっぷりの生クリームでこくりッチに仕上げたパンナコッタに、マンゴー果実とマンゴーソースを添えました。ひまわりのような見た目にも楽しいパインのドライフルーツと共にお召し上がりください。

<ひんやりフローズン>

夏の風物詩のかき氷。定番のいちご・宇治抹茶は、産地指定のこだわり素材を使い、シンプルながら確かな美味しさを表現します。また、プルプルゼリーと氷のシャリシャリとした食感が楽しい「コーヒーフラッパサンデー」は、氷デザートの新たな美味しさを提案します。



『あまおう苺ミルクかき氷』
480円(税込 504円)
278kcal

福岡産のあまおう苺を使用したシロップと練乳のかき氷に、ミルクアイスのをせました。



『宇治抹茶のかき氷』
530円(税込 556円)
295kcal

京都宇治の抹茶を使用し、北海道十勝産のあずきと白玉をのせた定番人気のかき氷です。
※練乳がけ 580円(税込 609円)



『コーヒーフラッパサンデー』
480円(税込 504円)
235kcal

練乳をかけた甘いかき氷に、塩キャラメルアイスとコーヒーゼリーをのせました。プルプルゼリーとシャリシャリかき氷の食感が楽しめます。