

# MARRON & HOJICHA

～渋皮栗とほうじ茶～

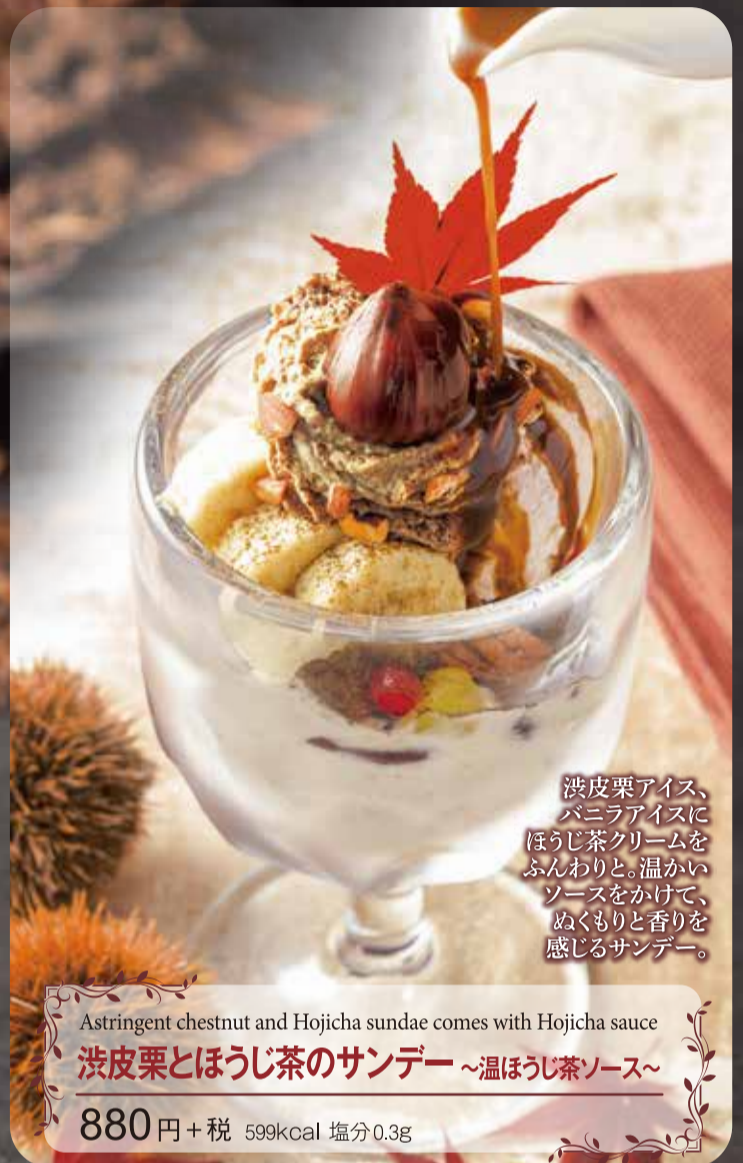


カリッとしたクレームブリュレにマロンの甘さとほうじ茶のほろ苦さ、赤すぐりの甘酸っぱさが加わった秋を彩るパフェ。

Brulee parfait of astringent chestnut and Hojicha  
**渋皮栗とほうじ茶のブリュレパフェ**

980円+税 530kcal 塩分0.3g

※もみじの葉は飾りとして使用しています。



渋皮栗アイス、バニラアイスにほうじ茶クリームをふんわりと。温かいソースをかけて、ぬくもりと香りを感じるサンデー。

Astringent chestnut and Hojicha sundae comes with Hojicha sauce  
**渋皮栗とほうじ茶のサンデー ~温ほうじ茶ソース~**

880円+税 599kcal 塩分0.3g

※もみじの葉は飾りとして使用しています。



渋皮栗のアイスと艶やかな甘露煮、マロンとほうじ茶のクリームを添えて。

黒みつ

Anmitsu with astringent chestnut & Hojicha  
**季節のクリームあんみつ ~渋皮栗とほうじ茶~**

780円+税 470kcal 塩分0.2g



渋皮栗アイス、スポンジケーキ、ほうじ茶ゼリーを重ね、マロンクリームを絞ってモンブラン風に。

Mont blanc aux marrons style of astringent chestnut and Hojicha  
**渋皮栗とほうじ茶のモンブランパフェ**

780円+税 433kcal 塩分0.2g

販売期間：2020年8月26日(水)～11月下旬予定 販売時間：11:00～ 販売店舗：全国のロイヤルホスト(羽田空港店、九州大学病院店を除く)

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。 ※食材の収穫状況によって、販売開始および終了時期が予定と異なる場合がございます。

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係の者にお尋ねください。 ◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ※塩分とは、食塩相当量のことです。