

冬を彩る魅惑のデザート



紅玉りんご

Crunchy fresh apples and soft baked apples

販売期間/2023年12月6日(水)~2024年1月中旬予定 販売時間/10時30分~

販売店舗/全国のロイヤルホスト ※名古屋星ヶ丘店は2品のみ販売
(羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、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。(2023年12月6日現在)
※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。
※デザートのテイクアウト・デリバリー販売はございません。



様々な素材が織りなす見た目も楽しいパフェ



紅玉りんごと塩キャラメルアイスのブリュレパフェ

1,080円(税込1,188円) MORE

素材紹介/焼きりんご・ピーカンナッツ・フレッシュりんご・クレームブリュレ・塩キャラメルアイス
ホイップクリーム・りんごソルベ・りんごゼリー・りんごソース、セルフィーユ

きらびやかな雪景色を想わせるパフェ



スノーホワイトパフェ ~紅玉りんご~

1,380円(税込1,518円) MORE

素材紹介/焼きりんご・フレッシュりんご・ツイストチョコレート・シナモンパウダー・粉糖
パイ・シリアルホワイトチョコ・バニラアイスクリーム・ホイップクリーム
りんごソルベ・ラム風味のシフォンケーキ・りんごゼリー・りんごソース
※アルコール分を含まないラムフレーバーのシロップを使用しています。

温かい焼きりんごのクレームブリュレと

冷たいアイスクリームのコントラスト



焼きりんごのクレームブリュレ ~パイを添えて~

1,180円(税込1,298円) MORE

素材紹介/焼きりんご・クレームブリュレ・フレッシュりんご・カラメルビスケット
バニラアイスクリーム・塩キャラメルアイス・ホイップクリーム・パイ
シリアルホワイトチョコ・ピーカンナッツ・シナモンパウダー・粉糖・セルフィーユ

温かいパンケーキシロップをかけてどうぞ



パンケーキ&焼きりんごのクレームブリュレ

1,580円(税込1,738円) MORE

素材紹介/パンケーキ・焼きりんご・クレームブリュレ・フレッシュりんご・カラメルビスケット
バニラアイスクリーム・ホイップクリーム・ピーカンナッツ・シナモンパウダー
粉糖・セルフィーユ・パンケーキシロップ

旬の美味しさをプチサイズで

【季節のプチデザートセット】

プチりんごパフェ

プラス480円(税込528円)

※単品300円(税込330円)以上ご注文の方が対象です。

スペシャルランチ、アンガステーキランチ、スペシャル
セットの「選べるプチデザート(ほろにがカボチャゼリーまたは、
ちいさなスイートポテト)」はプラス330円(税込363円)
で「プチりんごパフェ」に変更いただけます。

※「プチりんごパフェ」単品での販売はございません。
※ランチメニューは平日限定です。

素材紹介/焼きりんご・フレッシュりんご・りんごソルベ
ホイップクリーム・りんごゼリー・セルフィーユ



※りんごソルベ、りんごゼリー、りんごソースに使用しているりんごの品種は紅玉りんごではありません。

ロイヤルホストで使用しているりんごは
主に青森県津軽地方から仕入れる「紅玉りんご」。
果皮のツヤ感と濃紅色で宝石のルビーのようであることから
その名がつけられたと言われてます。
香りがよく引き締まった果肉と甘さの中にも
はじけるような爽やかな酸味が特長です。