

Apple Mango

～メキシコを感じて～



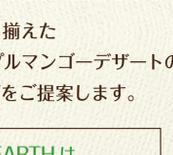
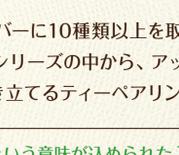
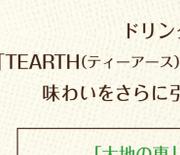
販売期間 / 2025年7月16日(水)～9月中旬予定
※食材調達の都合により、販売を早期に終了させていただく場合がございます。

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、Royal Host central gourmet kitchenは「マンゴー＆ライムジュレスムージー」、「アップルマンゴーのヨーグルトジャーマニー〜アングリーズソース添え〜」のみ販売。

※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。
※デザートへのテイクアウト・デリバリー販売はございません。
※皮付きアップルマンゴーのみメキシコ産です。品種は途中で変わる可能性があります。
※アイス、スムージー、ソースに使用しているマンゴーはアップルマンゴーではございません。

アップルマンゴーの産地メキシコを味わう！ 今年のマンゴーフェアは本場の食べ方をご提案

アップルマンゴーの産地メキシコでは「マンゴー×ライム×チリペッパー」を組み合わせる食べ方が一般的。そこで、ロイヤルホストでもぜひ本場メキシコの味わい方を楽しんでいただくために、ライムを「ライムジュレ」に、チリペッパーを「ポアブルローゼ(ピンクペッパー)」にアレンジしてお届けします。暑い夏を爽やかに乗り切る、メキシコを感じる新たな味わいをお楽しみください。



「ポアブルローゼ」とは

ウルシ科・コショウボクの果実を乾燥させたもの。見た目が胡椒に似ていることから「ピンクペッパー」と名付けられました。香りがよく、フルーティーな香味が特徴で、刺激的な辛みは少なめです。



アップルマンゴーデザート × TEARTH

ドリンクバーに10種類以上を取り揃えた「TEARTH(ティーアース)」シリーズの中から、アップルマンゴーデザートの味わいをさらに引き立てるティーペアリングをご提案します。

「大地の恵」という意味が込められた TEARTH は、
2017年に世界に向けて誕生したブランドです。
「TEARTH」公式サイト <https://tearth-jp.com/>

※各デザートに「TEARTH」とのペアリング例を記載しております。
※「TEARTH」はドリンクバーでご用意しています。
※九段下店、神田神保町店、飯塚店はデカフェアールグレイ、はちみつ紅茶の2種類のみの販売となります。
※九州大病院店は季節デザート、「TEARTH」の取り扱いはございません。

夏らしい爽やかなブリュレパフェ

〈素材紹介〉

皮付きアップルマンゴー
ミント
ピーカンナツ
ポアブルローゼ(ピンクペッパー)
ホイップクリーム
クレームブリュレ
アップルマンゴー
ピーカンナツ
パナアイスクリーム
ホップクリーム
レッドカラント
パインソルベ
マンゴーアイス
ミント
ライムジュレ
アップルマンゴー



アップルマンゴーのブリュレパフェ

1,380円(税込1,518円) MORE



おすすめ ペアリング



おすすめ ペアリング

デカフェアールグレイ

ベルガモットのエレガントな香りが漂うデカフェのアールグレイ。ライム系とアールグレイの柑橘系の香りの相性が抜群です。

イングリッシュブレックファースト

スリランカ・ディンブラ産。香り・渋み・コクの調和がとれた味わいでクリームとの相性が良く美味しさをアップします。

ソースをかけることで生まれる もうひとつのおいしさ

〈素材紹介〉

ミント
ポアブルローゼ(ピンクペッパー)
ホイップクリーム
皮付きアップルマンゴー
バナナ
マンゴーアイス
パインソルベ
ヨーグルト
アップルマンゴー
カシスアイス
・
アングリーズソース



アップルマンゴーのヨーグルトジャーマニー ～アングリーズソース添え～

1,580円(税込1,738円) MORE



おすすめ ペアリング



おすすめ ペアリング

カモミール

欧米では古くからリラックス効果があるとされるハーブティー。包み込むような香りが素材の良さを引き立てます。

ジャスミン

スリランカの緑茶をベースにジャスミンの花びらで香り付け。爽やかな香りがマンゴーを引き立てます。

濃厚な甘みのアップルマンゴーに 爽やかなライムジュレを添えて

〈素材紹介〉

ミント
ホイップクリーム
マンゴーアイス
レッドカラント
皮付きアップルマンゴー
ライムジュレ
グラナラ
ホイップクリーム
アップルマンゴー
ホイップクリーム
レッドカラント
マンゴーソース

アップルマンゴーパフェ

1,080円(税込1,188円) MORE

おすすめ ペアリング

おすすめ ペアリング

緑茶

日本の茶所、静岡産。コクと深みのある品の良い味わいです。爽やかな緑茶の風味とマンゴーの甘さが絶妙なハーモニーを奏でます。

はちみつ紅茶

スリランカ産100%のセイロン茶に、はちみつを加えて上品な甘さに仕上げました。マンゴーの甘さとはちみつの香りがおおすすめです。

冷涼感を楽しむ夏のスムージー

〈素材紹介〉

皮付きアップルマンゴー
ミント
マンゴーアイス
レッドカラント
マンゴースムージー
ミント
ライムジュレ

マンゴー＆ライムジュレスムージー

880円(税込968円) MORE

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

プチマンゴーパフェ

プラス500円(税込550円) MORE

スペシャルセット、ケールサラダデザートセット、スペシャルランチのセットデザートはプラス320円(税込352円)で「プチマンゴーパフェ」に変更できます。

※「プチマンゴーパフェ」単品の販売はございません。
(単品350円(税込385円)以上ご注文の方へのお得なセットです)
※ランチメニューは平日限定です。(未実施の日がございます)

〈素材紹介〉

ミント
ホイップクリーム
皮付きアップルマンゴー
マンゴーアイス
マンゴーソース
ホイップクリーム
アップルマンゴー

おすすめ ペアリング

おすすめ ペアリング

ほうじ茶

静岡県産。香り高く焙じられた茶葉です。香ばしさがマンゴーの香りと調和します。

ダーズリン

繊細で上品な香りが、マンゴーの甘味をより一層洗練された印象に変えてくれます。

新デザインコースターでお迎え!

ロイヤルホストではD&I(ダイバーシティ&インクルージョン)推進の取り組みとして、季節デザートのイメージに合わせてバラアーティストの方の作品をコースターとして採用しております。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、アートとデザートをお楽しみください。

<デザインタイトル> 「Philhar World」

原画

アーティスト

『金沢アート工房』

輪島 貫太氏

〔制作者・輪島 貫太氏 コメント〕

音楽を聴いたり、リズムに乗って踊ることが大好き！楽器のテーマパークや公園があったらどんなかな～、どんな音が聞こえてくるかな～などと想像して描きました。

コースター切り取り図案

詳しくはこちら