Apple Mango

～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～

販売期間／2026年7月15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／一部店舗を除く全国のロイヤルホスト

※名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchenは
「マンゴー&豆花(トウファ)のあんみつ仕立て」、「マンゴーのパフェ」のみ販売、
駒沢パーククォーター店は「マンゴー&豆花(トウファ)のあんみつ仕立て」、
「マンゴーのパフェ」、「プチマンゴーパフェ」のみ販売

※以下の店舗（計11店）は対象外です。
新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、
京都髙島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、
大分空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇国際通り店、那覇空港店

※価格と販売時間が異なる店舗がございます。
※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。
※画像はイメージです。

PRESENT CAMPAIGN

この夏、マンゴーデザートを食べて「プチマンゴーパフェ」をもらおう！

スタンプ進呈対象商品

マンゴーのブリュレパフェ
マンゴー&豆花（トウファ）のあんみつ仕立て
マンゴーのパフェ
マンゴーデザートプレート（ドリンク付）

※「プチマンゴーパフェ」はスタンプ進呈対象外です。

スタンプを集めてプレゼントをゲット!!

【スタンプカード表面】

【スタンプカード裏面】

- 対象のマンゴーデザートご提供時に、１個目のスタンプを押したカードをお皿に添えてお渡しします。
- スタンプ２個目以降は、レジにてスタンプを進呈いたします。スタンプカードをお会計時にレジまでお持ちください。
- スタンプカードは、一部店舗を除く全国のロイヤルホストにてご利用いただけます。（駒沢パーククォーター店、名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchen、京都髙島屋S.C.店、九州大学病院店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、神戸空港店、広島空港店、鹿児島空港店、熊本空港店、大分空港店、那覇空港店、那覇国際通り店はスタンプカード実施および特典引換の対象外店舗です。）
- 期間中、対象のマンゴーデザートを1品ご注文ごとに、スタンプを1個進呈いたします。

- スタンプ３つで次回ご来店時に「プチマンゴーパフェ」を1品ご提供いたします。
- スペシャルセット、ケールサラダデザートセット、スペシャルランチセットをご注文のお客様は、本特典を使用して「選べるプチデザート」を「プチマンゴーパフェ」へ変更いただけます。
- 特典内容は、店舗の食材調達状況により「プレミアムプチデザートセット」に変更となる場合や、スタンプ進呈および特典引換を終了させていただく場合がございます。
- 原本のみ有効です。（コピー不可）紛失時の再発行はいたしかねます。
- 本特典の現金との引き換えおよび割引はいたしかねます。

特典引換期限：2026年9月6日（日）まで

TEARTH

マンゴーデザートを引き立てる ティーペアリングをお楽しみください。

全てのデザートとのペアリング ローズヒップハイビスカス

ローズヒップハイビスカスとマンゴーの香りが調和し、爽やかさが引き立ちます。お茶の酸味をマンゴーの甘さが優しく包み込み、味わいもまろやか。お茶の美しい色合いと、マンゴーとの鮮やかなコントラストもぜひお楽しみください。

※ドリンクセットは別料金です。

各デザートの『TEARTH』ペアリングは以下をご覧ください。

ドリンクバーで楽しめる茶葉ブランド
『TEARTH（ティーアース）』シリーズ（10種類以上）から
美味しさをさらに引き立てるペアリングをご用意しました。

『TEARTH』公式サイト　https://tearth-jp.com/

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングは「ローズヒップハイビスカス」のみのお取り扱いとなります。

※一部店舗ではドリンクバーを実施しておりません。
※九州大学病院店では季節デザート、『TEARTH』の取り扱いはございません。

スタンプ
進呈対象商品

ひとくちごとに表情が変わる
魅惑の味わい

マンゴーのブリュレパフェ

1,580円（税込1,738円）

MORE

おすすめペアリング ローズヒップハイビスカス

ローズヒップハイビスカスの酸味が、マンゴーの甘みと東方美人茶の気品ある香りを鮮やかに引き立てます。パイナップルソルベの爽やかな涼感と溶け合うことで、華やかで奥行きのある贅沢な余韻が広がります。

※マンゴーアイス・マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。
※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。

スタンプ
進呈対象商品

濃厚な甘みのマンゴーを
東洋風のお仕立てに

マンゴー＆豆花（トウファ）のあんみつ仕立て

1,280円（税込1,408円）

MORE

おすすめペアリング　ジャスミン

ジャスミンの気品ある香りがマンゴーの芳醇さを引き立て、黒蜜を纏った寒天の甘みをすっきりと上品な後味にします。豆花の優しい味わいにそっと寄り添う、優雅なマリアージュをお楽しみください。

※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。

スタンプ
進呈対象商品

マンゴーを存分に堪能できる一品

マンゴーのパフェ

1,180円（税込1,298円）

MORE

おすすめペアリング　ダージリン

ダージリンの格調高い香りがマンゴーの芳醇な風味を引き立て、華やかな一体感を生み出します。カスタードのまろやかなコクとカラメルビスケットの甘みに、気品ある紅茶の渋みが心地よく調和します。

※マンゴーアイス・マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。

※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。

マンゴーをプチサイズで

プチマンゴーパフェ

350円（税込385円）以上ご注文のお客様にお得なセット

550円（税込605円）

MORE

※「プチマンゴーパフェ」単品での販売はございません。
※スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、スペシャルランチをご注文の方は
　プラス350円（税込385円）でセットデザートを「プチマンゴーパフェ」に変更いただけます。
※ランチメニューは平日限定です。

スタンプを集めると
プチマンゴーパフェが
もらえます！

おすすめペアリング **ローズヒップハイビスカス**

マンゴーの濃密な甘さを、ローズヒップハイビスカスの酸味が引き立てます。華やかでフルーティーな味わいをお楽しみください。

※マンゴーアイスはアップルマンゴーではございません。
※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。

スタンプ進呈対象商品

午後のひとときを楽しむ
マンゴーづくしのご褒美プレート

[販売時間] 14時～18時

マンゴーデザートプレート
（ドリンク付）

2,200円（税込2,420円）

※価格が異なる店舗がございます。詳細は直接店舗へお問い合わせください。

MORE

プチパンケーキ

パンケーキ
パンケーキシロップ
ホイップマーガリン

プチマンゴーパフェ

ミント
皮付きマンゴー
（グラシアスマンゴー）
ホイップクリーム
マンゴーアイス
ホイップクリーム
フルーツグラノーラ
マンゴー

皮付きマンゴー
（グラシアスマンゴー）

マンゴーのプチブリュレ

カソナード
カスタード
バナナ
マンゴー

マンゴー＆豆花（トウファ）

レッドカラント
東方美人茶風味ゼリー
マンゴーソース
豆花（トウファ）

プチパンケーキ
マンゴーのプチブリュレ
マンゴー＆豆花（トウファ）

おすすめペアリング
ジャスミン

ジャスミンの気品ある香りが後味をさっぱりと整え、豆花のまろやかな甘みを上品に引き立てます。

プチマンゴーパフェ
マンゴー＆豆花（トウファ）

おすすめペアリング
ローズヒップハイビスカス

マンゴーの濃密な甘さを、ローズヒップハイビスカスの酸味が引き立てます。華やかでフルーティーな味わいをお楽しみください。

※マンゴーアイス・マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。
※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。

ご注文のパフェにフレッシュのカットマンゴーをさらに
追加してリッチな味わいをたっぷりとお楽しみください。

皮付きマンゴー１切
（グラシアスマンゴー）
80円（税込88円）

※マンゴーデザートご注文お客様のみご注文いただけます。

とろける果肉、贅沢な甘さ

グラシアスマンゴー
（メキシコ産アップルマンゴー）

厳選された産地と品種を基盤に、生産者と共に
美味しさを磨き上げたプレミアムマンゴーです。
収穫から品質管理、航空輸送による鮮度維持まで、
一つひとつに丁寧な手仕事と情熱が注がれています。
繊維質が少なく、なめらかな果肉が特長。
上品な甘さとほどよい酸味が調和し、口の中で広がる
コクと深みのある味わいは、まさに“逸品”です。
ブランド名「グラシアス（Gracias）」には、
生産者、販売者、そしてお客様をはじめ、
この果実に関わるすべての人々への
「ありがとう（感謝）」の想いが込められています。

※品種は途中で変わる場合がございます。

※画像はイメージです。

豆花（トウファ）

豆乳を凝固剤で固めた台湾の伝統的なスイーツで日常的なおやつや朝食として親しまれています。ロイヤルホストでは、マンゴーの美味しさを引き立てるために、優しい甘さとなめらかでつるんとした食感にこだわりました。

※画像はイメージです。

東方美人茶風味ゼリー

東方美人茶は、台湾を代表する 烏龍茶（青茶）の一種で芳醇な甘い香りと紅茶に近い深いコクが特徴です。ロイヤルホストでは、この東方美人茶をイメージした、華やかな香りが広がるくちどけの良いゼリーに仕上げました。

※画像はイメージです。

パラアーティストの作品と
コラボレーションしたアートコースター

ロイヤルホストのSDGsの取り組みとして季節デザートの
イメージに合わせて、パラアーティストの作品と
コラボレーションして作ったコースターです。
「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、
コースターとデザートをお楽しみください。

※コースターは無くなり次第終了となります。

＜作品名＞「Philhar World」

原 画

アーティスト

『金沢アート工房』

輪島 貫太氏

コースター切り取り図案

［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。

ロイヤルホスト売店で

数量限定販売

デザートトッピングの皮付きマンゴーに使用！

※皮付き以外のマンゴーはグラシアスマンゴーではございません。

グラシアスマンゴーをご自宅でお楽しみいただけます。

1日3個 限定

1個 1,800円(税込)

※ 1日の販売数に限りがございます。ご了承ください。

こちらのPOPが目印！

※ご自宅用グラシアスマンゴーは、お席でのご注文も承ります。
※お持ち帰り後、冷蔵庫に保管の上、お早めにお召し上がりください。
※ロイヤルホスト210店舗で期間限定予定数量39,060個です。
※以下の店舗ではお取り扱いがございません。
新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、駒沢パークフォーター店、羽田空港店、名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchen、京都髙島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、大分空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇国際通り店、那覇空港店