

気分で楽しむ個性豊かな季節デザート

MARRON DESSERT SELECTION

～マリアージュを感じて～



販売期間／2025年9月17日(水)～11月下旬予定

※食材調達に都合により、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

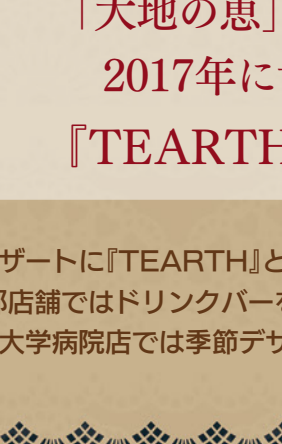
※名古屋星ヶ丘店、Royal Host central gourmet kitchenは

「琥珀マロンのブリュレパフェ」、

「栗と黒豆きな粉の和パフェ～黒蜜添え～」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。

※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。



マロンデザートとのマリアージュを楽しむ

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、

マロンデザートをより引き立てるおすすめの

組み合わせをご用意しました。

「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』とのマリアージュ例を記載しております。

※一部店舗ではドリンクバーを実施していません。

※九州大学病院店では季節デザート、『TEARTH』の取り扱いはありません。

フォレ・ノワール仕立てのマロンパフェ

1,880円(税込2,068円) MORE

渋皮栗
×
チョコ
×
チェリー

〈素材紹介〉

チェリー
ピーカンナッツ
カカオニブ
マロンクリーム
渋皮栗
ホイップクリーム
ピーカンナッツ
グラハムビスケット
バニラアイスクリーム
マロンクリーム
チェリーソース
ココアスポンジ
渋皮栗のアイス
チョコレートアイスクリーム

渋皮栗
チェリー
チェリーソース

※本品にアルコールは使用していません。

おすすめマリアージュドリンク ルイボスティ

ノンカフェインでノンカロリーの

体に優しい健康茶。

様々な効能が期待できる飽きのこない
優しいマイルドな味わいです。

ここが
おすすめ!

ルイボスティのやわらかな甘味が栗を包みこみ、
またウッディーな香りがチェリーの酸味と調和し
全体を優しくまとめてくれます。

琥珀マロンのブリュレパフェ

1,380円(税込1,518円) MORE

琥珀マロン
×
カシス
×
ジャスミン

〈素材紹介〉

カカオニブ
ホイップクリーム
琥珀マロン
クレームブリュレ
パイ
渋皮栗
バニラアイスクリーム
マロンクリーム
ホイップクリーム
カシスアイス
渋皮栗のアイス
渋皮栗
ジャスミンティーゼリー

おすすめマリアージュドリンク 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。

その芳しい香りに癒されてください。

ここが
おすすめ!

ブリュレクリーム、濃厚さ、ジャスミンゼリー
との統一感により、華を添えます。

栗と黒豆きな粉の和パフェ ～黒蜜添え～

980円(税込1,078円) MORE

渋皮栗
×
きな粉
×
黒蜜

〈素材紹介〉

チョコプレート
渋皮栗
マロンクリーム
渋皮栗のアイス
マロンクリーム
黒豆きな粉
レッドカラント
パイ
カスタード
ホイップクリーム
ココアスポンジ
渋皮栗
・・・
黒蜜(別添え)

おすすめマリアージュドリンク 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

アールグレイです。

ここが
おすすめ!

マロンクリームときな粉の濃厚な味わい、
レッドカラントの酸味をアールグレイの
柑橘の香りと爽やかさが際立ちます。

店舗でひとつひとつ渋皮栗をキャラメリゼしました



マロンデザートご注文のお客様限定

琥珀マロン(2個)

200円(税込220円)

季節のプチデザートセット

プチ モンブラン・ピスターシュパフェ

プラス550円(税込605円) MORE

スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、
スペシャルランチ等のセットデザートはプラス350円(税込385円)で
「プチ モンブラン・ピスターシュパフェ」に変更できます。

渋皮栗
×
ブルーベリー
×
ピスタチオ

〈素材紹介〉

渋皮栗
カカオニブ
マロンクリーム
渋皮栗のアイス
ブルーベリーソース
ホイップクリーム
パイ
ピスタチオクリーム

※「プチ モンブラン・ピスターシュパフェ」単品で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。

おすすめマリアージュドリンク はちみつ紅茶

スリランカ産100パーセントの

セイロン茶に、はちみつを加えて

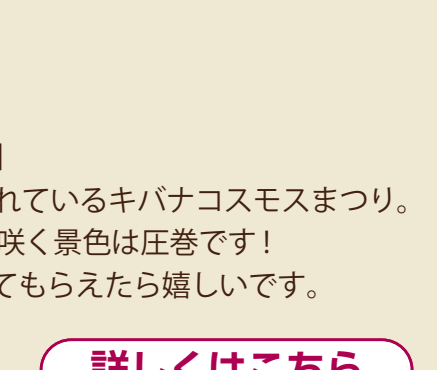
上品な甘さに仕上げました。

ここが
おすすめ!

マロンクリームとピスタチオのナッツ感が
はちみつとの相性がよく
さらに濃厚な味わいを深めます。

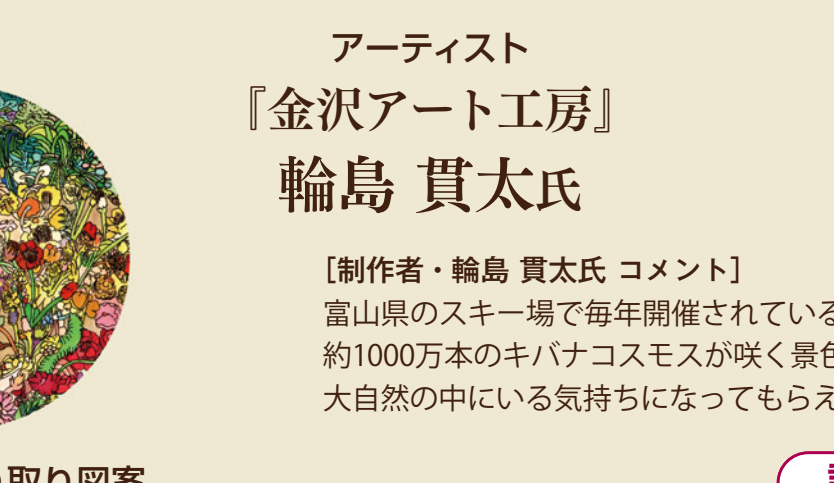
新デザインコースターでお出迎え!

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、季節デザートのコースターデザインを
パ・アーティストの方の作品とコラボレーションしています。
「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>「コスモス」

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】

富山県のスキー場で毎年開催されているキバナコスモスまつり。

約1000万本のキバナコスモスが咲く景色は圧巻です!

大自然の中にいる気持ちになってもらえたら嬉しいです。

コースター切り取り図案

詳しくはこちら