

Melon Dessert

旬の国産メロン ~品種の味わいを楽しんで~



販売期間 / 2026年5月13日(水)~7月中旬予定

※食材調達都合により、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

※名古屋屋ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchenは「メロン&ココナッツのブリュレパフェ」、「メロンのパフェ」のみ販売、

駒沢パーククォーター店は「メロン&ココナッツのブリュレパフェ」、「メロンのパフェ」、「プチメロンパフェ」のみ販売

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗(計11店)は対象外です。

京都高島屋 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、大分空港店、熊本空港店、那覇空港店、那覇国際通り店

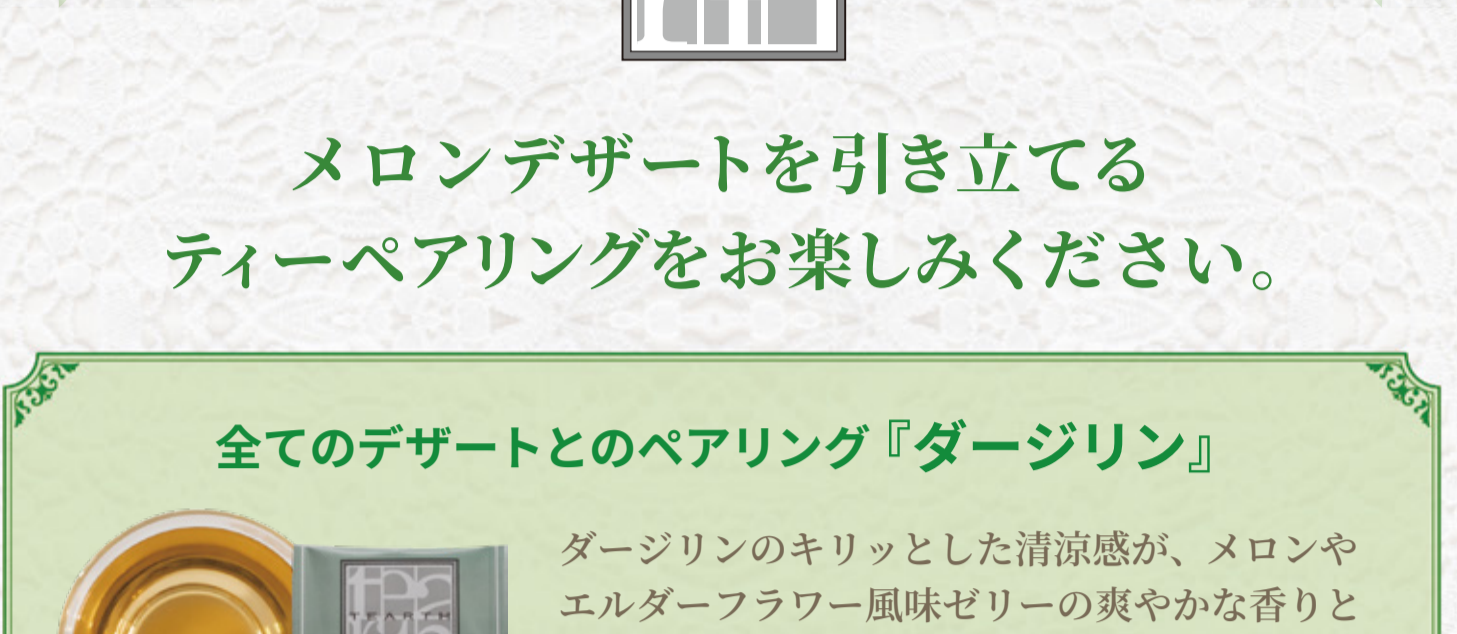
※価格と販売時間が異なる店舗がございます。

※デザートはテイクアウト・デリバリー販売はございません。

※画像はイメージです。

甘く芳醇な香りのメロンをお届け

産地・品種の味わいを楽しんで



5月中旬から

熊本県産
肥後グリーン

みずみずしく爽やかな甘みと、熟すほどにみずみずしい食感が特徴です。表皮が濃い緑色で細かく、しっかりとした網目があります。

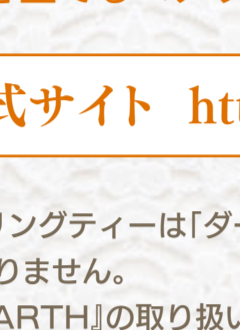
6月中旬頃から

茨城県産
イバラキング

濃厚な甘味と後味の爽やかさ、果肉がきめ細かく、ジューシーでなめらかな食感が特徴です。表皮の網目が細かく立体的に盛り上がっています。

※仕入れにより、切替え時期が前後します。

※メロン追熟の管理上、混在してご提供する場合がございます。



メロン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『ダーズリン』



ダーズリンのキリッとした清涼感が、メロンやエルダーフラワー風味ゼリーの爽やかな香りと調和します。デザートのみならず、最後まで美味しく引き立てる組み合わせです。※ドリンクセットは別料金です。

各デザートとの『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、ペアリングティーは「ダーズリン」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。

メロンの香りやパフェの層、食感を味わう

メロン&ココナッツのブリュレパフェ

1,580円(税込1,738円)

MORE

〈素材紹介〉
ミント
タイムビスケット(タイム0.08%使用)
レッドカラント
ホイップクリーム
メロン
カソナード
カスタード
パナライスクリーム
メロンアイス
ココナッツアイス
エルダーフラワー風味ゼリー



おすすめペアリング『ジャスミン』
ジャスミンの爽やかな香りが濃厚なブリュレのクリーム感を引き立て、エルダーフラワー風味ゼリーの華やかさを一層際立たせます。

ブルーベリーソースがメロンの味わいを引き立てる

メロンのパフェ

1,080円(税込1,188円)

MORE

〈素材紹介〉
ミント
ホイップクリーム
レッドカラント
エルダーフラワー風味ゼリー
メロン
メロンアイス
フルーツグラノーラ
カスタード
ブルーベリーソース



おすすめペアリング『ダーズリン』
ダーズリン特有の凛とした香りが、甘いメロンや冷たいアイス、ブルーベリーソースなど、重なり合う素材の爽やかな甘み一つにまとめ上げます。

メロンとハーブが奏でる爽やかなひと皿

メロンのマリネ&ブランマンジェ

1,280円(税込1,408円)

MORE

〈素材紹介〉
ミント
ブルーベリーソース
ホイップクリーム
タイムビスケット(タイム0.08%使用)
レッドカラント

エルダーフラワー風味ゼリー
メロン
オリーブオイル
ブランマンジェ



おすすめペアリング『デカレイのアーググレイ』
アーググレイの柑橘の香りが深いブランマンジェを引き締め、みずみずしいメロンの繊細な風味を優しく引き立てます。

旬のメロンをプチサイズで

プチメロンパフェ

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

※「プチメロンパフェ」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「プチメロンパフェ」に変更いただけます。

※ランチメニューは平日限定です。

〈素材紹介〉
ミント
レッドカラント
ホイップクリーム
メロン
メロンアイス
エルダーフラワー風味ゼリー



おすすめペアリング『ジャスミン』
メロンの美味しさにジャスミンが寄り添い、エルダーフラワー風味ゼリーとジャスミンの香りが溶け合うことで、気品あふれる味わいを楽しめます。

【販売時間】14:00~18:00まで

午後のひとときを楽しむメロンづくしのご褒美プレート

メロンデザートプレート(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



プチメロンパフェ

メロンのプチブリュレ

ミニパンケーキ

メロンのマリネ

〈素材紹介〉
プチメロンパフェ
ミント/メロン/レッドカラント
ホイップクリーム
メロンアイス
エルダーフラワー風味ゼリー

ミニパンケーキ
パンケーキ/パンケーキシロップ
ホイップマーガリン

メロンのマリネ
メロン/オリーブオイル/ミント

メロン
タイムビスケット(タイム0.08%使用)

メロンのプチブリュレ
ミニパンケーキ

おすすめペアリング『イングリッシュブラックファースト』
紅茶の力強いコクが、甘くクリーミーな味わいをしっかり受け止め、リッチな美味しさを奏でます。

プチメロンパフェ
メロンのマリネ/メロン

おすすめペアリング『ジャスミン』
ジャスミンの華やかな香りがメロンやゼリーと調和し、気品あるエレガントな味わいを演出します。

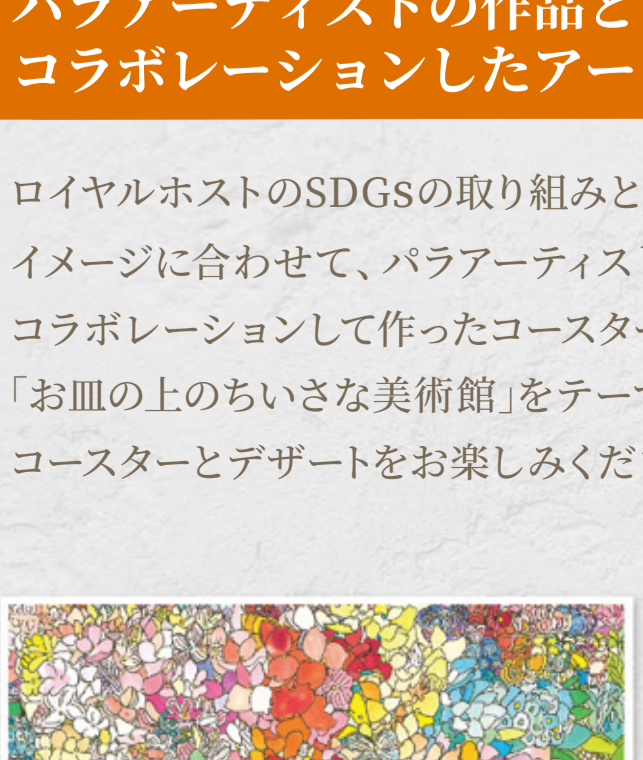
バラアーティストの作品とコラボレーションしたアートコースター

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、バラアーティストの作品と

コラボレーションで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。



原画

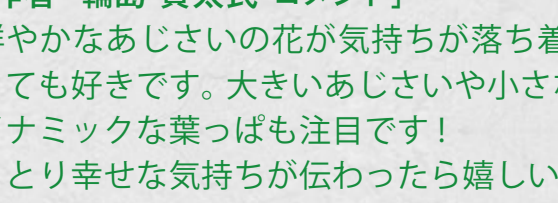
〈作品名〉「あじさい」

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】
色鮮やかなあじさいの花が気持ちよく落ち着く感じ

でも好きです。大きいあじさいや小さな蕾、

ダイナミックな葉っぱも注目です！
うっとり幸せな気持ちが伝わったら嬉しいです。



コースター切り取り図案

詳しくはこちら