

1st season Sweet Strawberry

苺の美味しさをそのままに

販売期間／2026年1月15日(木)～3月初旬予定

※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

※名古屋星ヶ丘店、Royal Host central gourmet kitchenは「苺のブリュレパフェ」、「苺のトライフルパフェ仕立て」のみ販売、
駒沢パーク quarters 店は「苺のブリュレパフェ」、「苺のトライフルパフェ仕立て」、
「プチストロベリーパフェ」のみ販売

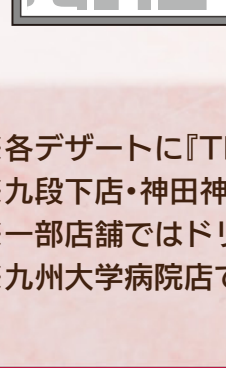
※価格と販売時間が異なる店舗がございます。

※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。



苺デザートの美味しさを引き立てる
ティーペアリングをお楽しみください。



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/>

※各デザートに『TEARTH』とのペアリング例を記載しております。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーは「はちみつ苺」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。

今年は昨年よりフレッシュ苺を
1粒増量して登場！

苺のブリュレパフェ

1,480円(税込1,628円)

MORE



〈素材紹介〉
セルフィーユ
ピーカンナッツ
苺
カソナード
カスタード
ピーカンナッツ
全粒粉入りビスケット
バナナ
塩キャラメルアイス
苺
ホイップクリーム
ストロベリーソルベ
苺
バニラアイスクリーム
苺
ストロベリーソース



おすすめペアリング

ほうじ茶

ほうじ茶の香ばしさがキャラメルの苦みと調和し、
ブリュレの甘さや苺の酸味を包みこみます。

※ストロベリーソルベ、ストロベリーソースは、国産苺ではございません。

苺の美味しさが際立つ一品

苺のトライフルパフェ仕立て

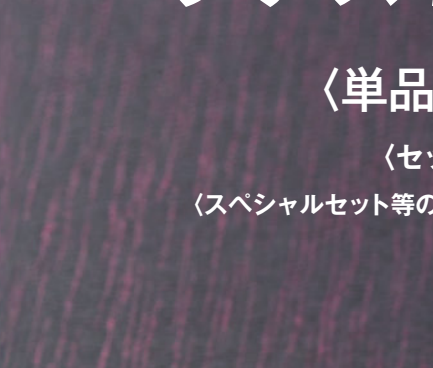
1,080円(税込1,188円)

MORE



〈素材紹介〉
セルフィーユ
ホイップクリーム
苺
バニラアイスクリーム
ホワイトチョコレート
レモンカスタード
ホイップクリーム
ストロベリーソース
スポンジケーキ
苺
バナナ
ホイップクリーム
ストロベリーソース

トライフルとは、カスタードやスポンジケーキ、
フルーツなどを器の中で層状に重ねた
イギリス発祥のデザートです。



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

イングリッシュブラックファーストの優しい香り、
味の深さがホワイトチョコレートやホイップクリームと
調和し、苺とレモンカスタードの香りを引き立てます。

※ストロベリーソースは、国産苺ではございません。

苺とパイの食感が楽しい

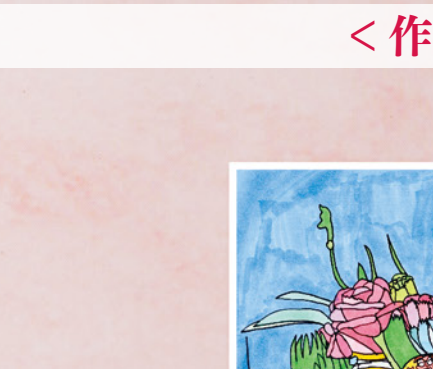
苺のパイ・ア・ラ・モード

1,280円(税込1,408円)

MORE

〈素材紹介〉
セルフィーユ
粉糖
苺
ホイップクリーム
ピーカンナッツ
レッドカラント
バニラアイスクリーム
カソナード

カスタード
バナナ
苺
レモンカスタード
全粒粉入りビスケット
パイ／アーモンド生地
苺



おすすめペアリング

ダーズリン

ダーズリンの爽やかなフレッシュ感が、
苺の香りやレモンカスタードの酸味と調和し、
後味を引き立てます。

旬の美味しさをプチサイズで

プチストロベリーパフェ

〈単品〉750円(税込825円)

〈セット〉プラス600円(税込660円)

(スペシャルセット等のセットデザートを変更) プラス400円(税込440円)

MORE

※単品350円(税込385円)以上ご注文の方は
プラス600円(税込660円)でご注文いただけます。

※スペシャルセット、ケルサダ・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400円(税込440円)で
セットデザートは「プチストロベリーパフェ」に変更いただけます。

※ランチメニューは平日限定です。

〈素材紹介〉
セルフィーユ
ホワイトチョコレート
ホイップクリーム
苺
ストロベリーソルベ
ホイップクリーム
スポンジケーキ
ストロベリーソース

おすすめペアリング

はちみつ苺

はちみつの甘さがフレッシュの苺の酸味を
ふんわりと優しく包みこみます。

※ストロベリーソルベ、ストロベリーソースは、国産苺ではございません。

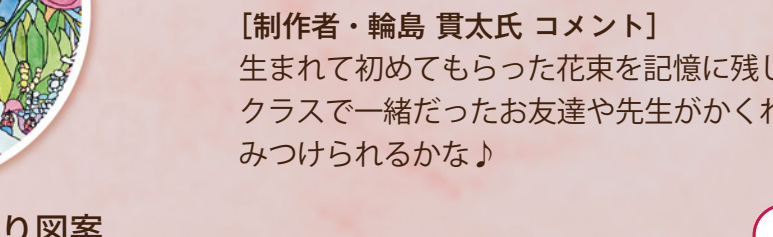


コースター切り取り図案

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、
アートコースターとデザートをお楽しみください。

＜作品名＞「わたしの花束」

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】
生まれて初めてもらった花束を記憶に残しておきたいと描きました。
クラスで一緒だったお友達や先生がかくれんぼをしています。
みつげられるかな♪

詳しくはこちら