

# // 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「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、駒沢パークセンター店は「苺のブリュレパフェ」、「苺のトライフルパフェ仕立て」、「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。

※デザートのテイクアウト・テ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。

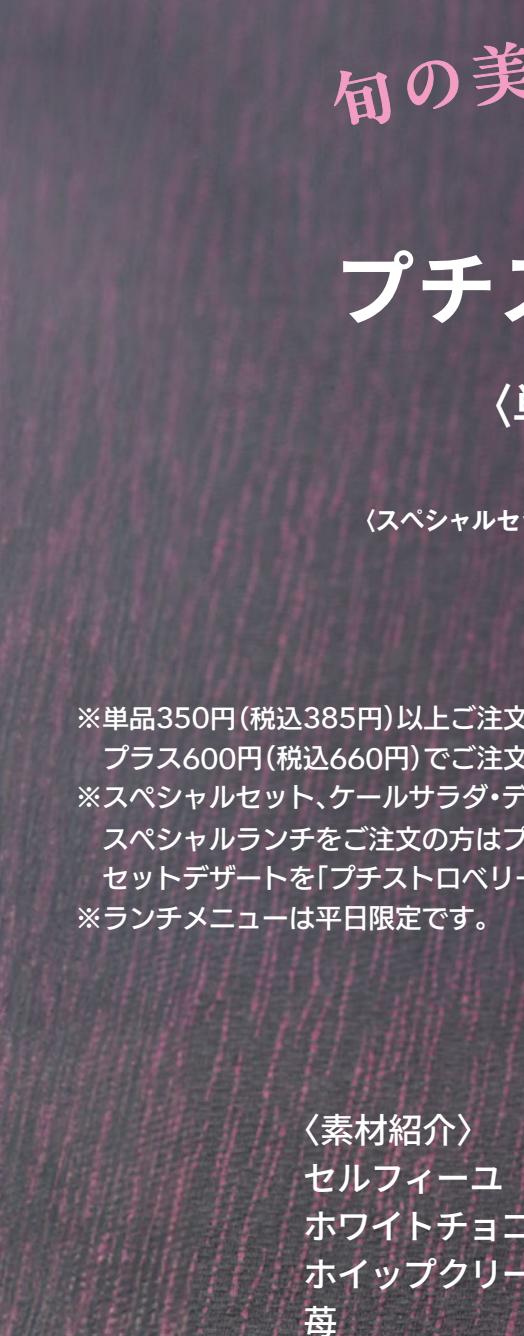
今年は昨年よりフレッシュ苺を  
1粒増量して登場！



苺のブリュレパフェ

1,480円(税込1,628円)

MORE



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、国産苺ではありません。

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



おすすめペアリング

ダージリン

ダージ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。

※ストロベリーソースは、国産苺ではありません。

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) ブラック 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) ブラック 400円(税込440円)

MORE

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、国産苺ではありません。

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、  
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くて描きました。  
クラスで一緒にいたお友達や先生がかくれんぼをしています。  
みつけられるかな♪

コースター切り取り図案

詳しくはこちら