

Sweet Strawberry
2nd season

Spring
Harmony

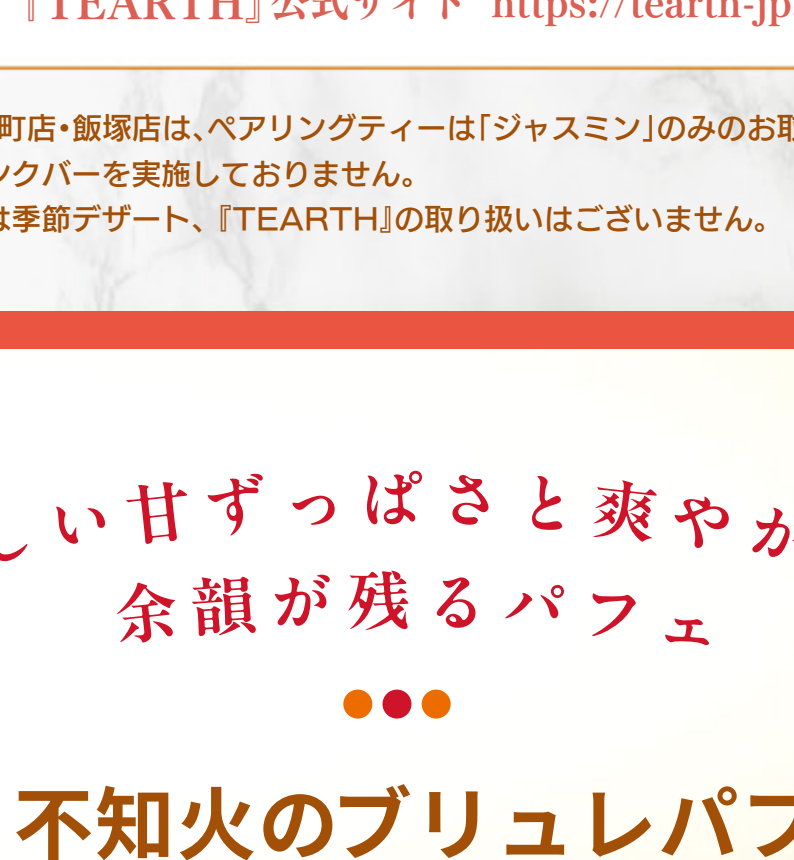
国産苺と熊本県産不知火



販売期間／2026年3月4日(水)～5月中旬予定
※食材調達等の都合により、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★丘店、Royal Host centrair gourmet kitchenは「苺と不知火のブリュレパフェ」、「苺と不知火のパフェ～春爛漫～」のみ販売、
駒沢パークオーター店は「苺と不知火のブリュレパフェ」、「苺と不知火のパフェ～春爛漫～」、「苺と不知火のプチパフェ」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。
※国産苺はフレッシュ苺のみです。

旬の苺と柑橘の「不知火」を合わせた
春にぴったりな甘酸っぱい
デザートをお楽しみください！

熊本県産 不知火(しらぬい)



「株式会社味咲」の不知火は熊本県の河内町、植木町、
不知火町の生産者によって作られています。
不知火は、冬から春にかけて旬を迎え、糖度が高く
果汁が豊富、甘味と酸味のバランスが良いのが特徴です。

苺・不知火 × TEARTH

旬の苺と不知火が織りなすハーモニーを
さらに引き立てるティーペアリング



全てのデザートとのペアリング『ジャスミン』
ジャスミンは苺と柑橘のどちらとも香りの相性が良く、
果実の瑞々しさを存分に引き出してくれます。
ジャスミンの気品ある風味は、フルーツの自然な甘味
を優しく引き立て、贅沢なひとときを彩ります。
※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・銀座店は、ペアリングティーは「ジャスミン」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」の取り扱いはありません。

春らしい甘ずっぱさと爽やかさの
余韻が残るパフェ

●●●

苺と不知火のブリュレパフェ
1,580円(税込1,738円)
MORE



〈素材紹介〉
ミント
キャンディングピーカンナッツ
苺
ホイップクリーム
カスタード
不知火
カスタード
塩キャラメルアイス
ストロベリーソルベ
バニラアイスクリーム
ミント&レモングラス風味ゼリー
※国産苺はフレッシュ苺のみです。



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と
しっかりした紅茶のコクがパフェ全体の甘さを引き立てます。

定番デザートのアレンジ！
酸味と甘みのバランスにこだわった一品
●●●

苺と不知火の
ヨーグルトジャーマニー
1,380円(税込1,518円)
MORE



〈素材紹介〉
ミント
ブルーベリーソース
苺
不知火
ヨーグルト
ホイップクリーム
カスタード
ストロベリーソルベ
パナアイスクリーム
フルーツグラノーラ
バナナ
カシスクリームアイス
※国産苺はフレッシュ苺のみです。



おすすめペアリング
カモミール
カモミールの爽やかで草原のような香りが、
ヨーグルトとの相性がよく、苺や柑橘の香り、
酸味と調和し美味しさを引き立てます。

苺の赤、不知火のオレンジ、ミントのグリーン
コントラストが春らしいパフェ
●●●

苺と不知火のパフェ
～春爛漫～
1,180円(税込1,298円)
MORE



〈素材紹介〉
ミント
粉糖
シナモンパウダー
苺
不知火
ホイップクリーム
ストロベリーソルベ
フルーツグラノーラ
カスタード
ストロベリーソース
※国産苺はフレッシュ苺のみです。



おすすめペアリング
ジャスミン
ジャスミンの気品のある風味(爽やかな風味、上品な味わい)が
フルーツの甘味を引き立てます。

春らしい美味しさをプチサイズで
●●●

苺と不知火のプチパフェ
(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、ガールクラタ・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)でセットデザートを
「苺と不知火のプチパフェ」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
ホイップクリーム
苺
不知火
バニラアイスクリーム
ミント&レモングラス
風味ゼリー
ストロベリーソース
※国産苺はフレッシュ苺のみです。



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しっかりとした
コクがパフェ全体の甘さを引き立てます。

Royal Host × 熊本県産「不知火」
旬の美味しさが響き合うひとときに、
思いを込めて…
「不知火」とロイヤルホストの出会い
～熊本県「不知火」生産地探訪記～



不知火(しらぬい)とは
清美オレンジと中野3号ポンカンを掛け合わせた品種。爽やかな酸味と甘さの
バランスがよくみずみずしい食感が特徴です。2月中旬頃から出荷され、5月頃
まで美味しく楽しめます。

味咲生産者様とロイヤルホストの企画・開発スタッフ
熊本県産「不知火」との出会い
ロイヤルホストの企画・開発スタッフが1年前に熊本を訪ね、株式会社味咲様が
手掛ける「不知火」に出会い美味しさに魅了されました。そして、2026年3月の
ロイヤルホストのデザートフェアでの採用を決めました。

株式会社味咲
「自然と寄り添い人を育む」を理念に
持続可能な農業を目指すプロ農家集団

令和7年度熊本県農業コンクール大会にて
「地域農力部門 秀賞」および「農林水産大臣賞」を受賞
美味しさは土づくりから
土づくりにこだわった栽培と熟成の工程。やわらかな土で根をのびのび育て、
いきいきとした樹が土の栄養をしっかりと吸収し、みずみずしく美味しい不知火
が実ります。
さらに寝かせて美味しく
収穫後に1週間ほど乾燥させ、ひとつひとつ状態を
みて袋に入れ、約2か月間貯蔵庫で寝かせます。
寝かせることで酸味が抜け、まろやかでコクのある
不知火が完成します。袋に入れることで「すあがり※」
を防ぎます。
※果実の中心部から水分が減少して果肉が分離し、乾燥した状態。

想いを形に
食材の探求からはじまり、思いを込めて作られた食材を大切に、
ロイヤルホストではパティシエが細部までこだわり商品を開発しています。


不知火に魅了されたロイヤルホスト企画・開発スタッフ
ぜひ「Spring Harmony ～国産苺と熊本県産不知火～」を
ご堪能ください。

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。
＜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。
クラスで一緒に描いたお友達や先生がぐんぐん伸びています。
みつけれかな～
コースター切り取り図案
詳しくはこちら