

Fresh Melon Dessert



メロンデザートには
TEARTHとのペアリングがおすすめです



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。



イングリッシュブレックファースト

スリランカ、ディンブラ座。
香り・渋み・コクのバランスが良く、
ミルクティーやストレートで
お楽しみください。



Melon & coconut brulee parfait

メロン&ココナッツのブリュレパフェ

カリッとキャラメリゼしたクリームブリュレにスライスアーモンド、
メロンやメロンアイス、メロンジュレ、ココナッツアイスを合わせました。

1,380円 (税込 1,518円)



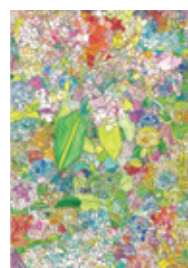
Melon jelly and cream soda

メロンジュレクリームソーダ

メロンジュレ、ミントを合わせたメロンソーダに、
メロン、バニラアイスクリーム、ホイップクリーム、
レッドカラントを飾りました。

1,080円 (税込 1,188円)

作品名「あじさい」 輪島 貫太 氏
(金沢アート工房 所属)



ロイヤルホストでは
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
の方の作品をコースター
として採用しております。
「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。

※コースターはなくなり次第終了いたします。