

MARRON DESSERT SELECTION

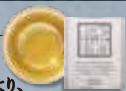
～マリアージュを感じて～

琥珀マロン
×
カシス
×
ジャスミン



ジャスミン

プリュレクリームの
濃厚さ、ジャスミン
ゼリーの統一感により、
華を添えます。



カカオニブ

琥珀マロン
クレームプリュレ
パイ
バニラアイスクリーム
マロンクリーム
ホイップクリーム
カシスアイス
渋皮栗のアイス
渋皮栗
ジャスミンティーゼリー

Amber-colored chestnuts brulee parfait

琥珀マロンのブリュレパフェ

1,480円(税込 1,628円)

渋皮栗
×
きな粉
×
黒蜜



デカフェアールグレイ

マロンクリームと
きな粉の濃厚な味わい、
レッドカラントの酸味を
柑橘の香りと爽やかさが際立ります。



チョコプレート
渋皮栗
レッドカラント
黒豆きな粉
パイ
マロンクリーム

渋皮栗のアイス
カスタード
ホイップクリーム
ココアスポンジ
黒蜜

Japanese parfait with chestnuts, black beans and
soybean flour, served with brown sugar syrup

栗と黒豆きな粉の和パフェ～黒蜜添え～

1,080円(税込 1,188円)

アートコースター

作品「コスモス」 輪島 貴太 氏

ロイヤルホストのSDGsの取り組みとして
季節デザートイメージに合わせて
パライ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。

※コースターはなくなり次第終了いたします。



**ドリンクとご一緒にどうぞ
TEARTHとのマリアージュが
おすすめです**

ドリンクセット+480円(税込528円)

マロンデザート
マリアージュの詳細は
下記二次元コードより
ご覧ください。

