

Sweet Strawberry 2nd season



Spring Harmony

国産苺と熊本県産不知火

※国産苺はフレッシュ苺のみです。



Strawberry and Shiranui brulee parfait
苺と不知火のブリュレパフェ

1,680円(税込1,848円)

ミント
キャンディンギーカンナツ
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



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。



Strawberry and Shiranui parfait
苺と不知火のパフェ〜春爛漫〜

1,280円(税込1,408円)

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



アートコースター

作品名「わたしの花束」輪島 貫太氏

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。

※コースターはなくなり次第終了いたします。



TEARTHとのペアリングがおすすめ
ドリンクセットは別料金です

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。



苺デザート、ペアリングの詳細は右記二次元コードよりご覧ください。

