

Apple Mango

～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～



ミント
皮付きマンゴー(グラシアスマンゴー)
バニラブルボン
白玉
東方美人茶風味ゼリー
マンゴー
豆花
赤えんどう豆
寒天
黒蜜
ぜんざい(別添え)

Apple mango & Douhua
(tofu pudding) "anmitsu" style

トウファ
**マンゴー&豆花の
あんみつ仕立て**

1,380円(税込1,518円)



ミント
アーモンドスライス
ホイップクリーム
東方美人茶風味ゼリー
レッドカラント
皮付きマンゴー(グラシアスマンゴー)
マンゴーアイス
マンゴー
カラメルビスケット
カスタード
マンゴーソース

Apple mango parfait

マンゴーのパフェ

1,280円(税込1,408円)



One slice of mango

**皮付きマンゴー1切
(グラシアスマンゴー)**

80円(税込88円)

※マンゴーデザートご注文の
お客様のみご注文頂けます。

※マンゴーアイス・マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。
※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーを使用しております。
※マンゴーの皮は剥いてお召し上がりください。※品種は途中で変わる場合がございます。

アートコースター 作品名「Philhar World」 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。



マンゴーデザートには
**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

ローズヒップハイベスカス
ローズヒップハイベスカスと
マンゴーの香りが調和し、
爽やかさが引き立ちます。



※マンゴーデザート・
ペアリングの詳細は
下記二次元コードより
ご覧ください。

