

SWEET POTATO & MARRON SELECTION

～あなたはどちらが大好き?～

販売期間／2026年9月16日(水)～11月中旬予定

※食材調達の都合により、販売を早期に終了させていただく場合がございます。

販売店舗／一部店舗を除く全国のロイヤルホスト

※以下の店舗(計14店)は販売対象外です。

新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、駒沢パーククォーター店、羽田空港店、名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchen、京都高島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、大分空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇国際通り店、那覇空港店

※価格が異なる店舗がございます。

※デザートのご予約・デリバリー販売はございません。

※画像はイメージです。



お芋も栗も楽しめる！
秋の実りデザートプレート

[販売時間] 14時～18時

お芋と栗のデザートプレート

(ドリンク付)

1,880円(税込2,068円)

MORE

栗とカシスのプチパフェ

渋皮栗
マロンクリーム
カシスアイス
ホイップクリーム
カシス&ラベンダー風味ゼリー

お芋と栗のプチブリュレ

カソナード
スイートポテトクリーム
渋皮栗／カラメルビスケット
ホイップクリーム

マロングラッセ・マドレーヌ

マロングラッセ・マドレーヌ
粉糖

あんみつに
ほうじ茶シロップを
かけてお召し上がり
ください。

ほうじ茶香るプチお芋あんみつ

セルフィーユ／煎り玄米
大学芋／赤えんどう豆
白玉／十勝ぜんざい／寒天
ほうじ茶シロップ

ほうじ茶香るプチお芋あんみつ／マロングラッセ・マドレーヌ



おすすめペアリング

『ほうじ茶』

ほうじ茶の深く香ばしい余韻が、一つひとつの素材が持つ豊かな香りを優しく包み込み、鮮やかに引き立てます。

お芋と栗のプチブリュレ／栗とカシスのプチパフェ



おすすめペアリング

『イングリッシュブレイクファースト』

濃厚なお芋と栗のクリームが持つ味わいは、イングリッシュブレイクファーストの深いコクにより、美味しさが一層際立ちます。