販売時間 14時〜18時



TEARTH ペアリング
ダージリン

プチショコラベリーパフェ
セルフィーユ
ラズベリーソルベ
チョコレートアイスクリーム
ホイップクリーム
アイリッシュクリームティー風味ゼリー

TEARTH ペアリング
イングリッシュブレックファースト

ラズベリーとバナナのプチブリュレ
カソナード
カスタード
ラズベリー
バナナ
カラメルビスケット
ホイップクリーム

TEARTH ペアリング
イングリッシュブレックファースト
ダージリン

ショコラ・カヌレ
ショコラ・カヌレ
金柑の甘露煮
ピスタチオホイップクリーム

Winter Dessert Plate with drink
Winter Dessert プレート
(ドリンク付)
1,780円(税込1,958円)

OTHER DESSERT MENU

Hot fudge sundae
ホットファッジサンデー
1,180円(税込1,298円)

Yogurt Germany
ヨーグルトジャーマニー
980円(税込1,078円)

Caramel nuts brulee
キャラメルナッツブリュレ
880円(税込968円)

Coffee jelly sundae
コーヒーゼリーサンデー
780円(税込858円)

ROYAL shiratama and cream anmitsu
ロイヤルの白玉クリームあんみつ
880円(税込968円)

Double-scoop ice cream
ダブルチョイスアイス
お好きなアイスを2つお選びください。
・バニラブルボン　・カシスクリーム
・ベルギーチョコレート　・塩キャラメル
480円(税込528円)

◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。※アレルギー物質・栄養成分については一覧表をご用意していますので、係りの者にお尋ねください。 Nov.25.2026.A.B

55 YEARS ANNIVERSARY
Hospitality Restaurant
Royal Host

Winter Dessert
Royal Collection

〜深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき〜



プロローグ

〜冬の日の幻想〜

ある冬の日、静かな書斎で暖炉にあたりながら深い椅子に腰掛け、
私はふと昔懐かしい絵本を手にとった。
幼い頃に母と暖炉の前で絵本を読んだ、寒い冬の日。
外は今にも雪が降り出しそうだが、心はなぜか温かく、
甘く優しい気持ちになった遠い記憶。
そんな思いに耽りながらロイヤルホストに赴き、デザートメニューを手にしたその時、
私は現実から幻想の世界へと歩みはじめた。

Winter Dessert Royal Collection ～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～

第1章：森の秘密

分厚いガラスの器のなか、
森の世界は薄暗くチョコレートで覆われている。
進みゆくと、大きな緑の木の下に眩しいほどに美しい
赤や紫色の果物の宝石や木の実が広がる。
天使が隠した宝物「森のジュエル」ではないだろうか。
深く、濃く。甘美な世界が広がる。
そして私は木の下に添えられた1通の手紙を手にした。

TEARTHペアリング［華やかさ］ ジャスミン



ジャスミンの爽やかな香りが、
ダークチェリー・チョコレートソースを
気品高く演出し、
チョコレートやバナナの濃厚さを
引き立て華やかに仕上げます。



キャンディングピーカンナッツ
ローストアーモンド
ピスタチオホイップクリーム
ラズベリー
ダークチェリー・シロップづけ
バナナ
カラメルビスケット
ラズベリーソルベ
チョコレートアイスクリーム
バニラブルボン
チョコレートソース
ダークチェリー・チョコレートソース 温

Melting cherry chocolate parfait
森のジュエル ～とろけるチェリーショコラ～
1,530円（税込1,683円）

第2章：甘美な招待状

1通の手紙に触れた私は瞬く間に、深く、濃い
ショコラとキャラメルの香りに包みこまれた。幼い頃の香りの記憶。
それが、冬の甘美な世界への招待状「冬の便り」であることがわかった。
ひとロ、そしてひとロと甘美な世界へと続く、冬の扉が今、開かれた。

TEARTHペアリング［気品さ］ イングリッシュブレックファースト



イングリッシュブレックファーストの
ボディの強い味わいが、
キャラメルショコラの濃厚さを包み込み、
大人な味わいを演出します。



セルフィーユ
チョコレートプレート
ピスタチオホイップクリーム
ラズベリー
アイリッシュクリームティー風味ゼリー
塩キャラメルアイス
チョコレートアイスクリーム
ホイップクリーム
フルーツグラノーラ
ココアブリュレクリーム
金柑の甘露煮
バナナ

Caramel chocolate parfait
冬の便り ～キャラメルショコラ～
1,080円（税込1,188円）

季節デザートには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。

イングリッシュブレックファースト
イングリッシュブレックファーストの自然体で、しっかりとした味わいが、濃厚で、香り豊かなショコラやクリーム、酸味のあるフルーツで仕立てたデザートの余韻を楽しませ、深みを与えてくれます。





セルフィーユ
チョコレートプレート
レッドカラント
金柑の甘露煮
ホイップクリーム
カソナード
ココアブリュレクリーム
バナナ
ラズベリー
カラメルビスケット
バニラブルボン
ピスタチオホイップクリーム
ラズベリーソルベ
チョコレートアイスクリーム
アイリッシュクリームティー風味ゼリー

Made with chocolate creme brulee parfait
冬の天使の贈りもの ～ショコラ仕立てのブリュレパフェ～
1,380円（税込1,518円）

第3章：天使の魔法

冬の森の奥深くに進むと、
黒く艶やかな池にたどり着いた。天使の魔法だろうか。
池の表面がカリッと固められたブリュレに、
黄金色に輝く金柑と赤いスグリの贈りものが添えられている。
なぜ天使の魔法かと？
それは金色の天使の羽チョコが
目の前に1枚ひらり…。
ブリュレの奥深くには誰も知らない
甘美な世界が隠されているが、その美味しさの秘密は
口にした者しか知ることができない…
「冬の天使の贈りもの」

TEARTHペアリング［優しさ］ ルイボス



ルイボスの優しくウッディな味わいが、
ブリュレの濃厚な余韻を楽しませ、
アイリッシュクリームティー風味ゼリーを
爽やかに引き立てます。





季節デザートのコースター

作品『夕暮れ時みたあの電車』
シブヤフォント
Artist 若林雅之
Designer kokono
Organization むつみ工房

【詳細】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となります。



コースターデザイン

季節デザートの詳細は
上記二次元コードより
ご覧ください。

エピローグ

～ロイヤルホストで味わう絵本の世界～
すべては幼少期にみたあの絵本の世界。
ひとロ、またひとロと食べ進めた私は、
パフェを通してすべての物語をロイヤルホストで体験していた。
「深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき」
あなたも、ロイヤルホストでこの冬、
幻想的でどこか懐かしい素敵な体験をしてみませんか。