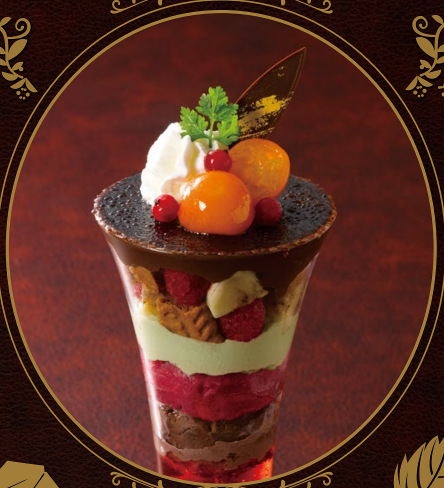
55 YEARS ANNIVERSARY
Hospitality Restaurant
Royal Host

Winter Dessert
Royal Collection

〜深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき〜



販売期間／2026年11月25日（水）〜2027年1月上旬予定
※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。

販売時間／10時30分〜

販売店舗／一部店舗を除く全国のロイヤルホスト
※名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchenは
「冬の天使の贈りもの〜ショコラ仕立てのブリュレパフェ〜」、
「冬の便り〜キャラメルショコラ〜」のみ販売いたします。
駒沢パーククォーター店は「Winter Dessert プレート（ドリンク付）」の販売はございません。

※以下の店舗（計11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、羽田空港店、
京都髙島屋 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

※価格と販売時間が異なる店舗がございます。
※デザートのテイクアウト・デリバリー販売はございません。
※画像はイメージです。

お口の中でひとつの物語が完成するような、季節デザートとのティーペアリング

TEARTH
ENJOY THE EXQUISITE TASTE OF OUR PREMIUM TEAS, WHICH WILL DELIVER DELIGHTFUL EXPERIENCES IN EVERY CUP YOU TAKE
ENGLISH BREAKFAST
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

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。
※ドリンクセットは別料金です。

各デザートの『TEARTH』ペアリングは以下をご覧ください。

『TEARTH』公式サイト　https://tearth-jp.com/

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ドリンクバーを実施しておりません。
※九州大学病院店では『TEARTH』の取り扱いはございません。

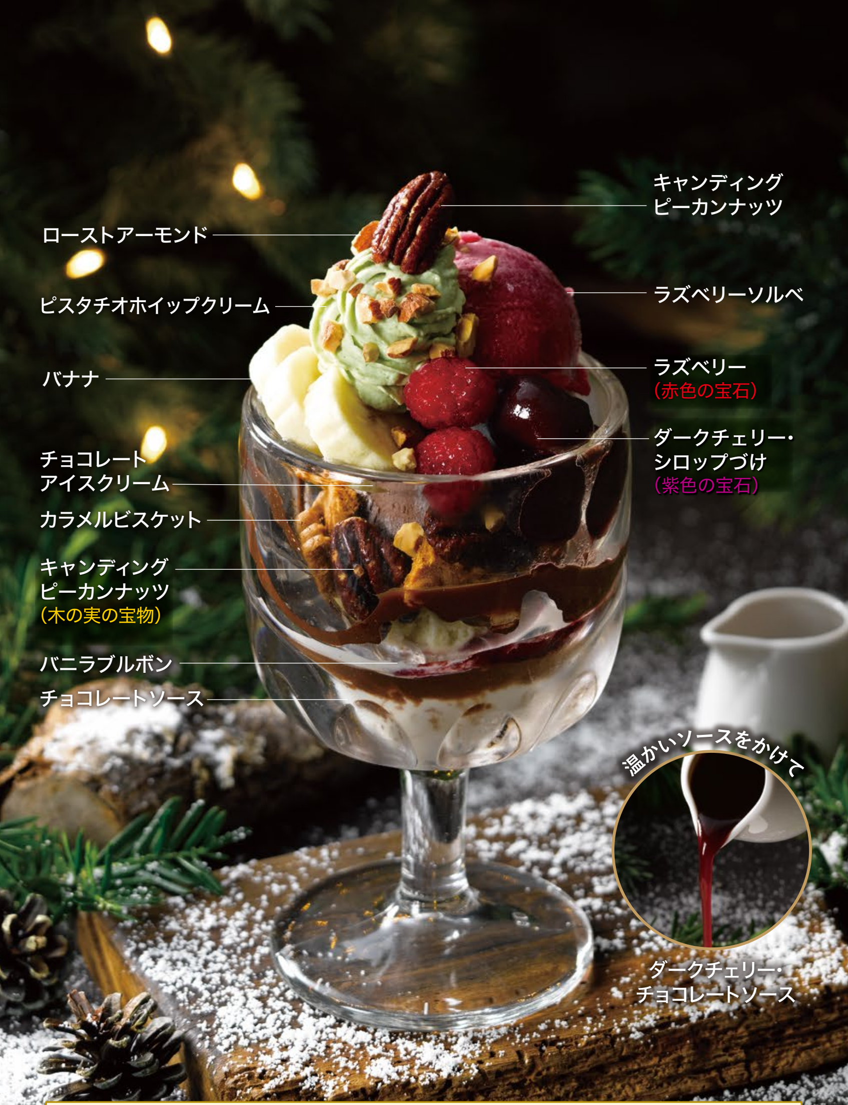
プロローグ

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。

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。


ローストアーモンド
ピスタチオホイップクリーム
バナナ
チョコレート
アイスクリーム
カラメルビスケット
キャンディング
ピーカンナッツ
（木の実の宝物）
バニラブルボン
チョコレートソース
キャンディング
ピーカンナッツ
ラズベリーソルベ
ラズベリー
（赤色の宝石）
ダークチェリー・
シロップづけ
（紫色の宝石）
温かいソースをかけて
ダークチェリー・
チョコレートソース

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）

MORE

TEARTHペアリング
［ 華やかさ ］

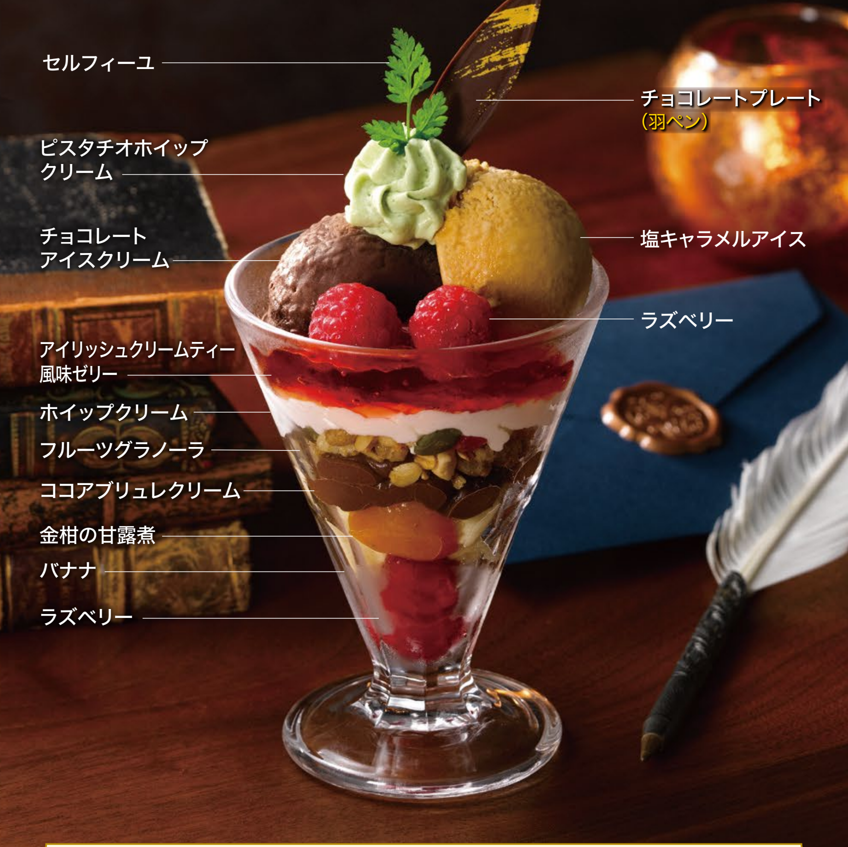
ジャスミン

TEARTH
ENJOY THE EXQUISITE TASTE OF
OUR PREMIUM TEAS, WHICH WILL
DELIVER DELIGHTFUL EXPERIENCES
IN EVERY CUP YOU TAKE
JASMINE
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。

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。
ひと口、そしてひと口と甘美な世界へと続く、
冬の扉が今、開かれた。


セルフィーユ
チョコレートプレート
（羽ペン）
ピスタチオホイップクリーム
塩キャラメルアイス
チョコレートアイスクリーム
ラズベリー
アイリッシュクリームティー風味ゼリー
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
ラズベリー

冬の便り
～キャラメルショコラ～

1,080円（税込1,188円）　MORE

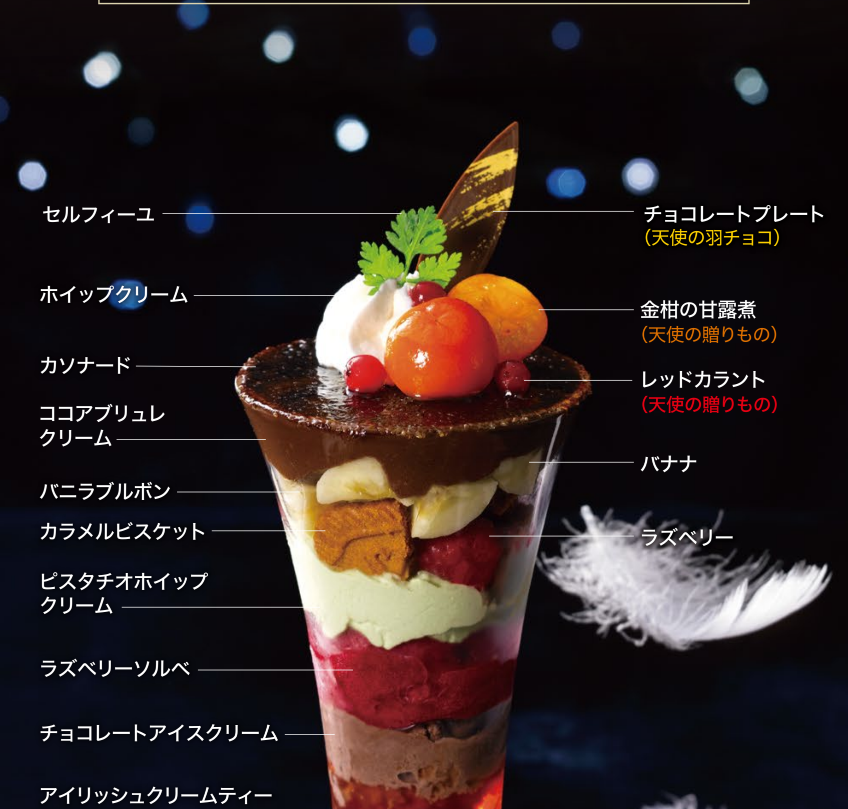
TEARTHペアリング
［ 気品さ ］
イングリッシュブレックファースト

ENJOY THE EXQUISITE TASTE OF OUR PREMIUM TEAS, WHICH WILL DELIVER DELIGHTFUL EXPERIENCES IN EVERY CUP YOU TAKE
ENGLISH BREAKFAST
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。

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」


セルフィーユ
チョコレートプレート
（天使の羽チョコ）
ホイップクリーム
金柑の甘露煮
（天使の贈りもの）
カソナード
レッドカラント
（天使の贈りもの）
ココアブリュレクリーム
バナナ
バニラブルボン
ラズベリー
カラメルビスケット
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
ラズベリー

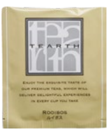
冬の天使の贈りもの ～ショコラ仕立てのブリュレパフェ～

1,380円（税込1,518円）

MORE

TEARTHペアリング
［優しさ］

ルイボス


TEARTH
ROOIBOS
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。

エピローグ

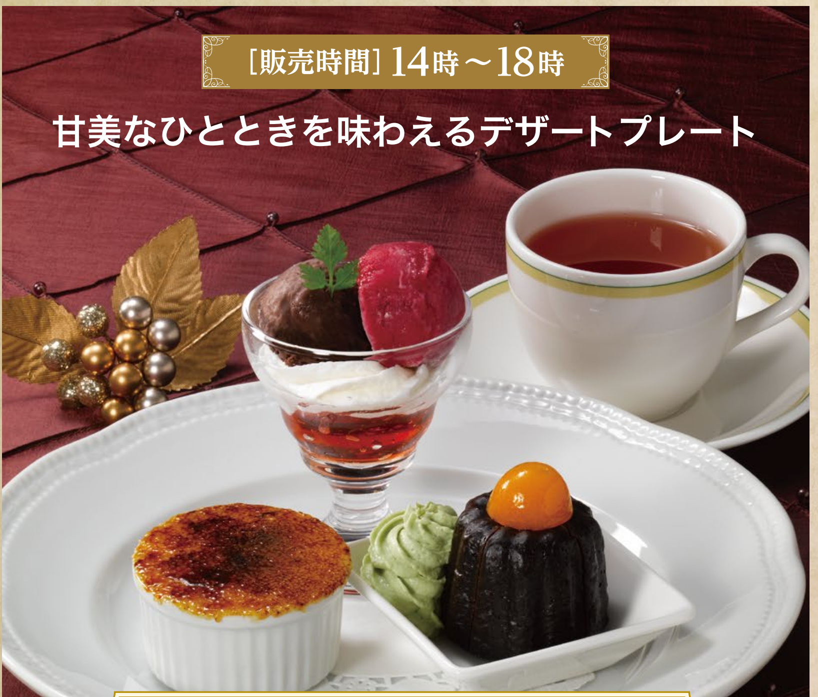
ロイヤルホストで味わう絵本の世界

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。

［販売時間］14時～18時

甘美なひとときを味わえるデザートプレート



Winter Dessert プレート （ドリンク付）

1,780円（税込1,958円）

MORE

① **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

② **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

③ **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

---

①プチショコラベリーパフェ
③ショコラ・カヌレ

TEARTHペアリング
ダージリン

②ラズベリーとバナナのプチブリュレ
③ショコラ・カヌレ

TEARTHペアリング
イングリッシュブレックファスト

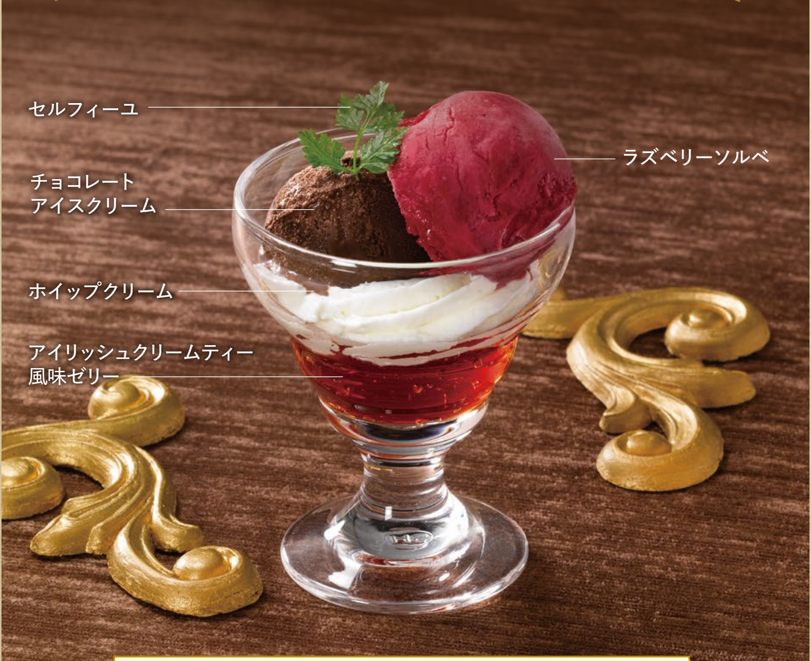
TEARTH
DARJEELING
ダージリン

ダージリンのキレのある味わいが、酸味のあるソルベや、カヌレの濃厚さを引き立て爽やかに演出します。

TEARTH
ENGLISH BREAKFAST
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しっかりとした味わいが、ブリュレやカヌレの濃厚な味わいを引き立てます。

季節のデザートをプチサイズで


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

プチショコラベリーパフェ

350円（税込385円）以上お食事をご注文のお客様対象

550円（税込605円） MORE

※「プチショコラベリーパフェ」単品での販売はございません。
※スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、スペシャルランチ（ランチメニューは平日限定）をご注文の方はプラス350円（税込385円）でセットデザートを「プチショコラベリーパフェ」に変更いただけます。

TEARTHペアリング ダージリン

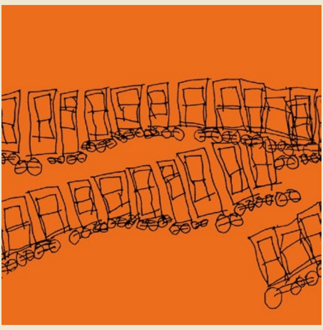
TEARTH
DARJEELING
ダージリン

ダージリンのキレのある味わいが、ラズベリーソルベの酸味と香り、アイリッシュクリームティー風味ゼリーの優しさと融合し、爽やかに演出します。

パラアーティストの作品とコラボレーションした季節デザートのコースター

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。

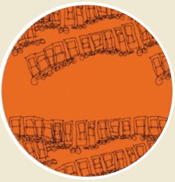


[コラボレーションした作品]

SHIBUYA FONT

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



コースターデザイン

パラ・アーティストが大好きな電車を写真や模型をじっくり見ながら描いた作品とデザイナーの共作「夕暮れ時みたあの電車」とのコラボレーションです。
描かれた電車が冬のパフェが紡ぐ物語へとお客様を誘います。