SWEET POTATO & MARRON SELECTION

あなたはどちらがお好き？

お好きなパフェに投票しませんか？

お芋？

お芋

ほうじ茶香るお芋のパフェ

栗？

栗

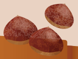
カシスと楽しむ栗のブリュレパフェ

どちらもお好き？

お芋と栗の秋色パフェ

お芋&栗

お芋と栗のデザートプレート
（ドリンク付）



SWEET POTATO & MARRON SELECTION

この秋、ロイヤルホストでは
「秋の味覚、永遠のライバルである『お芋と栗』」の
美味しさ対決をします。

ぜひ、ロイヤルホストの季節デザートを召し上がって
投票にご参加ください！

投票期間

2026年9月16日(水)〜11月17日(火)まで

ご参加方法

二次元コードから投票いただけます。

季節デザートをお召し上がりのお客様はどなたでもご参加いただけます。
なお、投票はお一人様１回まででお願いします。

結果はロイヤルホスト公式ホームページ・Instagram ロイヤルホスト公式アカウントで
11月下旬頃発表を予定しています。
途中経過は Instagram ロイヤルホスト公式アカウントで発表予定。

ロイヤルホスト公式ホームページ	https://www.royalhost.jp/
Instagram ロイヤルホスト公式アカウント	@royalhost_official

投票テーマは、あなたが選ぶ お芋　栗　お芋&栗

今後の「ロイヤルホスト デザート」企画の参考にさせていただく
あなたの1票をお待ちしております。
また、季節デザートの感想もぜひお寄せください。

※個人を特定できるような情報のご入力や、画像の添付等はお控えください。

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
「ほうじ茶香るお芋のパフェ」、「カシスと楽しむ栗のブリュレパフェ」のみ
販売いたします。
駒沢パーククォーター店は「お芋と栗のデザートプレート」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。

ドリンクバーで楽しめる茶葉ブランド
『TEARTH（ティーアース）』シリーズ（10種類以上）から
お芋と栗のデザートを引き立てるペアリングをお楽しみください。

TEARTH
ENJOY THE EXQUISITE TASTE OF
OUR PREMIUM TEAS, WHICH WILL
DELIVER DELIGHTFUL EXPERIENCES
IN EVERY CUP YOU TAKE
ROASTED GREEN TEA
ほうじ茶

全てのデザートとのペアリング
『ほうじ茶』

ほうじ茶の優しい味わいが、お芋や栗の素材本来の味わいと調和し、デザートの美味しさをより引き立てます。

※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。また、ペアリングは「ほうじ茶」のみのお取り扱いとなります。

※九州大学病院店では季節デザート、『TEARTH』の取り扱いはございません。

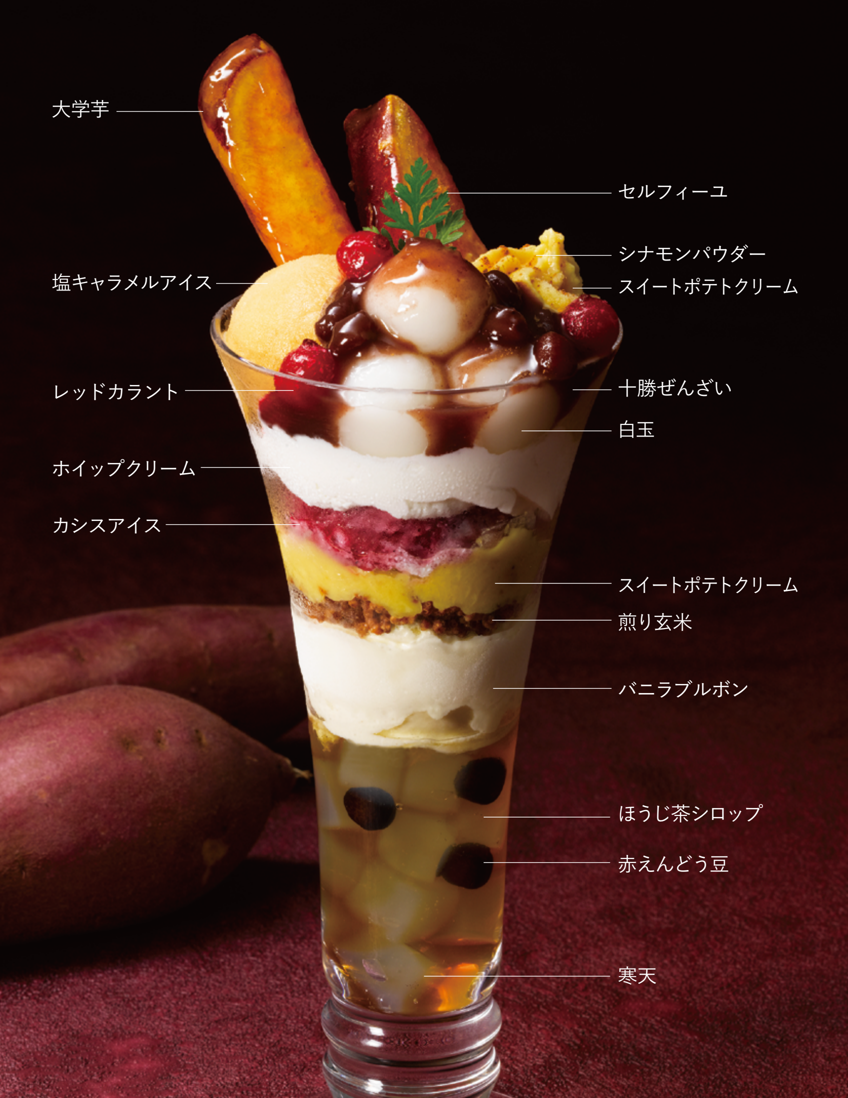
お芋

お芋の美味しさを満喫！
ほうじ茶香る和風仕立てのパフェ

ほうじ茶香るお芋のパフェ

1,380円（税込1,518円）

MORE


大学芋
セルフィーユ
シナモンパウダー
塩キャラメルアイス
スイートポテトクリーム
レッドカラント
十勝ぜんざい
白玉
ホイップクリーム
カシスアイス
スイートポテトクリーム
煎り玄米
バニラブルボン
ほうじ茶シロップ
赤えんどう豆
寒天

スイートポテトクリームのこだわり

デザート全体の調和を考え、やさしくなめらかな口あたりと、お芋らしさを残した味わい深いスイートポテトクリームに仕上げました。

福岡にある自社のセントラルキッチンにて製造しています。

TEARTH
DECAF EARL GREY
デカフェアールグレイ

おすすめペアリング

『デカフェアールグレイ』

柑橘系のデカフェアールグレイは、スイートポテトクリームや大学芋、ほうじ茶寒天などを合わせたお芋パフェを上品な香りで包み込み、爽やかな味わいを引き立てます。

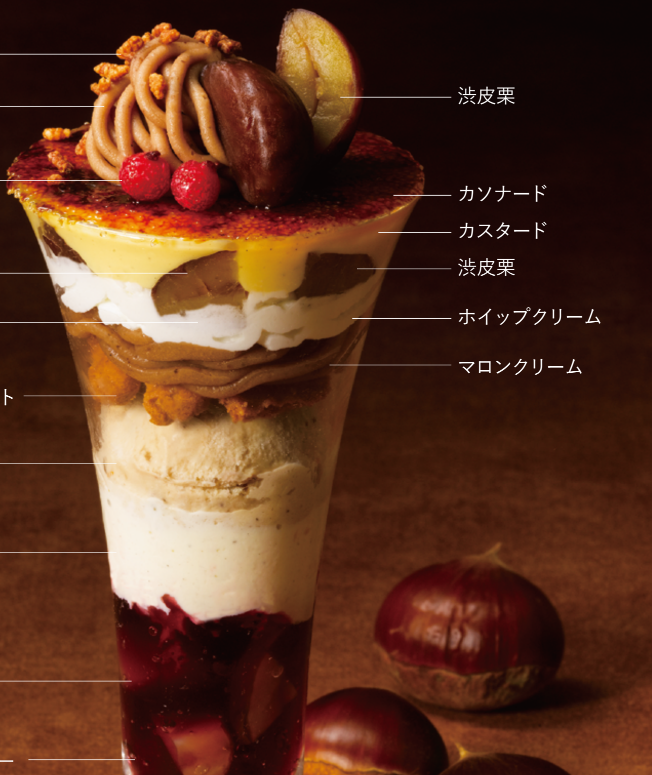
栗

栗と甘ずっぱいカシスが織りなす
見た目も華やかなパフェ

カシスと楽しむ
栗のブリュレパフェ

1,480円（税込1,628円）

MORE


煎り玄米
マロンクリーム
レッドカラント
カシスアイス
ヨーグルト
カラメルビスケット
渋皮栗アイス
バニラブルボン
渋皮栗
カシス&ラベンダー
渋皮栗
カソナード
カスタード
渋皮栗
ホイップクリーム
マロンクリーム

風味ゼリー

TEARTH
Enjoy the exquisite taste of our premium teas, which will deliver delightful experiences in every cup you take
CHAMOMILE
カモミール

おすすめペアリング
『カモミール』

カモミールの優しい風味が、栗のコク深い味わいを引き立てます。パフェの華やかなカシス&ラベンダー風味ゼリーとも相性が良く、爽やかな香りの余韻をお楽しみいただけます。

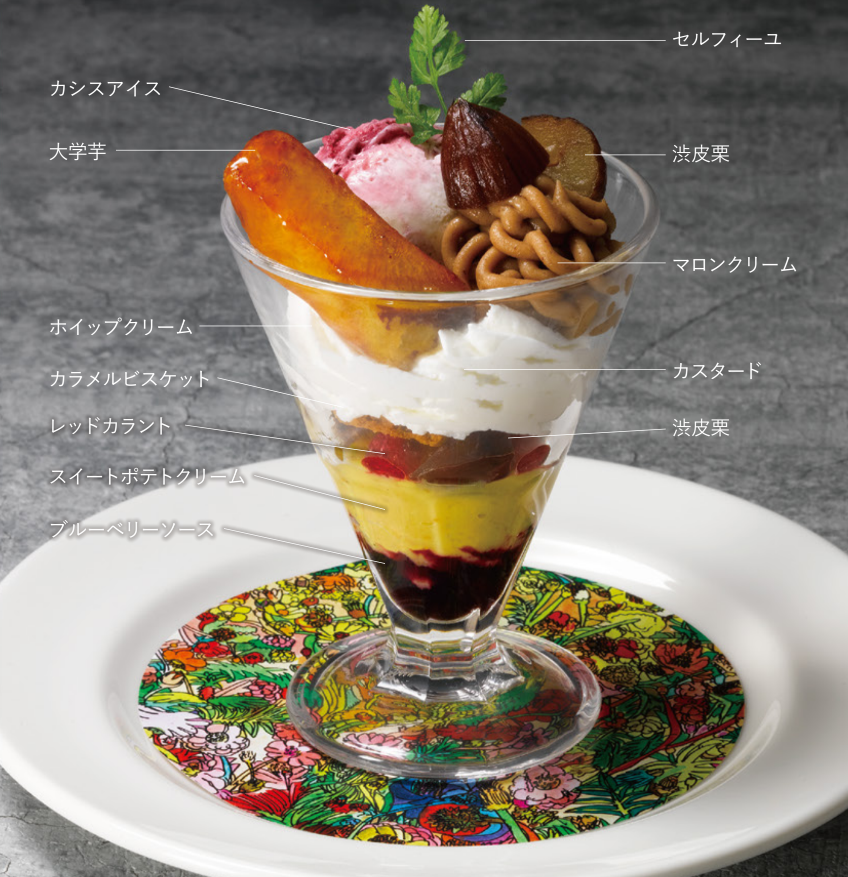
お芋&栗

お芋も栗もどちらも食べたい方に
おすすめのパフェ

お芋と栗の秋色パフェ

1,080円（税込1,188円）

MORE


セルフィーユ
カシスアイス
大学芋
渋皮栗
マロンクリーム
ホイップクリーム
カスタード
カラメルビスケット
レッドカラント
渋皮栗
スイートポテトクリーム
ブルーベリーソース

TEARTH
ENJOY THE EXQUISITE TASTE OF OUR PREMIUM TEAS, WHICH WILL DELIVER DELIGHTFUL EXPERIENCES IN EVERY CUP YOU TAKE
ROASTED GREEN TEA
ほうじ茶

おすすめペアリング

『ほうじ茶』

お芋と栗の濃厚な味わいを、ほうじ茶の香ばしさが引き立てる至福のマリアージュ。ブルーベリーソースの酸味と優しく調和し、すっきりと心地よい余韻を残します。

お芋&栗

お芋も栗も楽しめる！
秋の実りデザートプレート

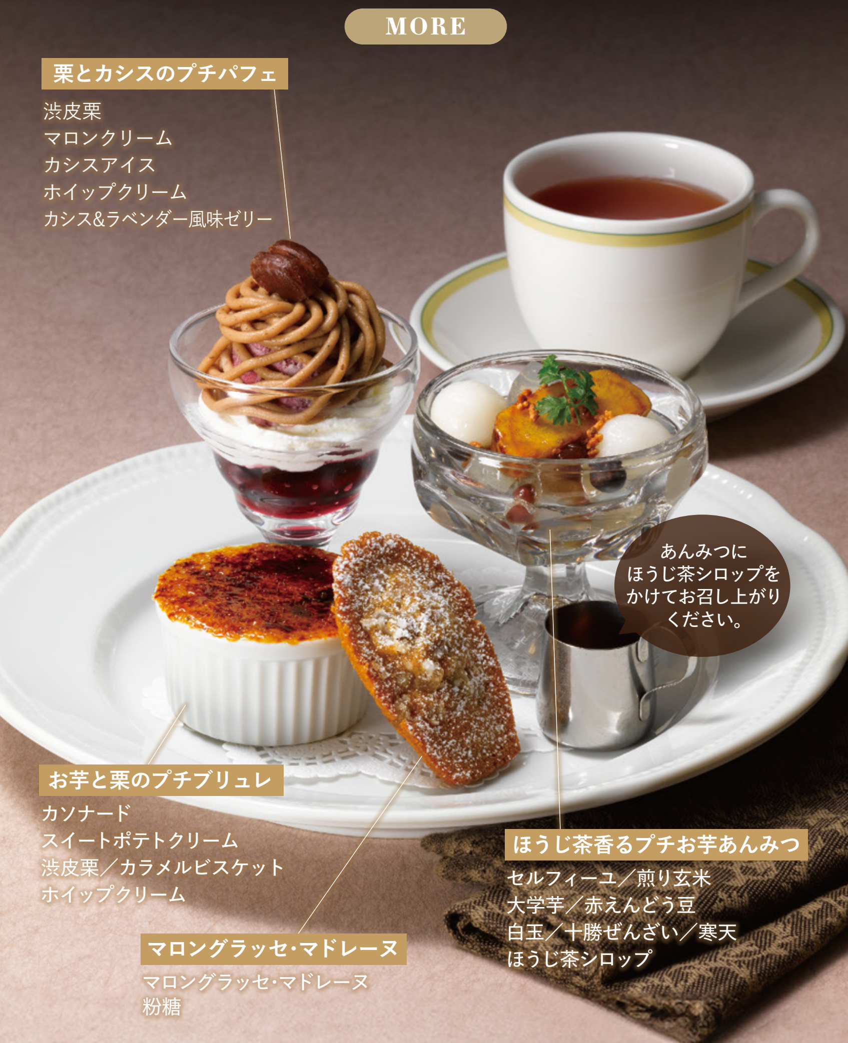
［販売時間］14時～18時

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

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。

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

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

TEARTH
ENJOY THE EXQUISITE TASTE OF OUR PREMIUM TEAS, WHICH WILL DELIVER DELIGHTFUL EXPERIENCES IN EVERY CUP YOU TAKE
ROASTED GREEN TEA
ほうじ茶

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

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

おすすめペアリング

『イングリッシュブレックファースト』

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ッ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。

季節のデザートをプチサイズで

お芋と栗のプチパフェ

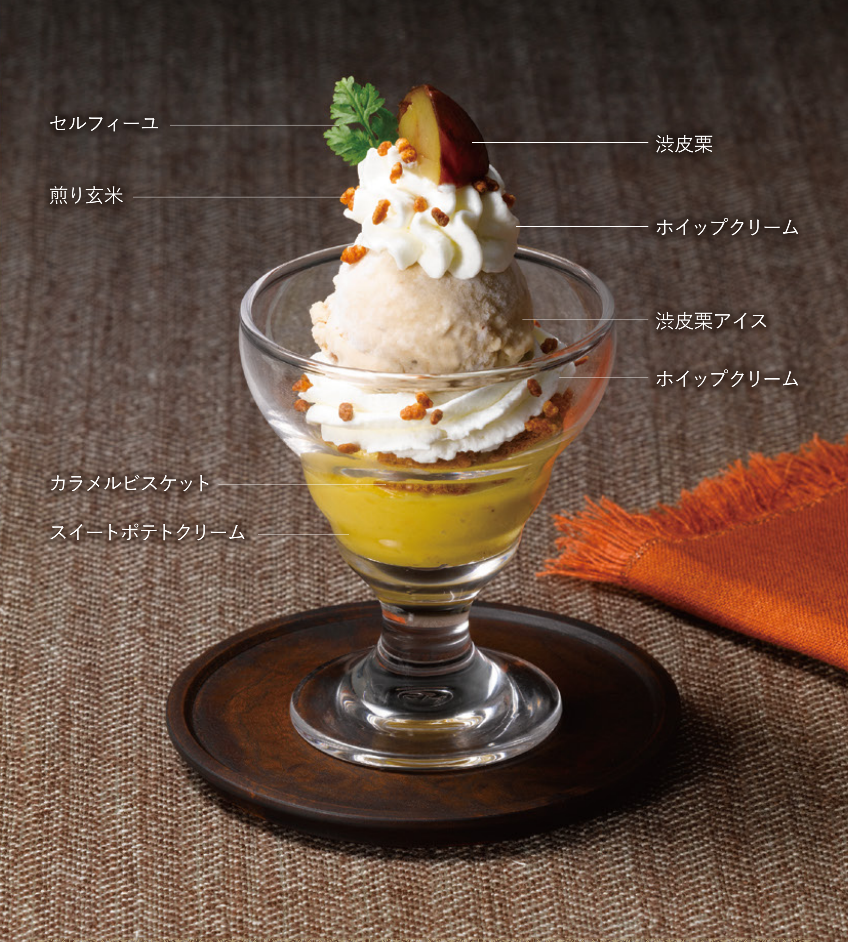
350円（税込385円）以上ご注文のお客様にお得なセット

550円（税込605円）

MORE

※「お芋と栗のプチパフェ」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「お芋と栗のプチパフェ」に変更いただけます。


セルフィーユ
煎り玄米
渋皮栗
ホイップクリーム
渋皮栗アイス
ホイップクリーム
カラメルビスケット
スイートポテトクリーム

TEARTH
ENGLISH BREAKFAST
イングリッシュブレックファースト

おすすめペアリング

『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深みのあるコクがお芋や栗の濃厚な味わいを上品に引き立てます。秋の味覚が織りなす優雅なマリアージュです。

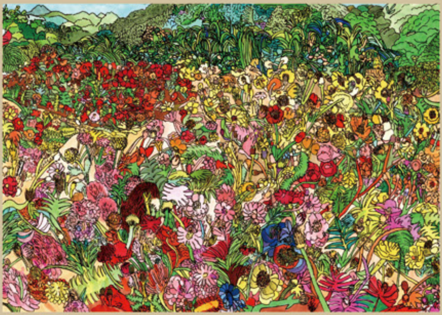
パラアーティストの作品と
コラボレーションしたアートコースター

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。

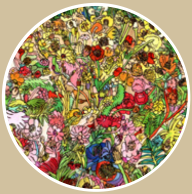
※コースターはなくなり次第終了となります。

＜作品名＞「コスモス」

原画



アーティスト
『金沢アート工房』
輪島 貫太氏



コースター切り取り図案

[制作者・輪島 貫太氏 コメント]
富山県のスキー場で毎年開催されているキバナコスモスまつり。
約1000万本のキバナコスモスが咲く景色は圧巻です！
大自然の中にいる気持ちになってもらえたら嬉しいです。

ロイヤルホスト店頭で販売中

Royal Host Deli

デザートプレートで使用している商品が ご自宅でお楽しみいただけます。

Royal Host Deli
マロングラッセ・マドレーヌ
北海道産生クリーム・バターを使用した生地に、マロンペーストを練りこみ、イタリア産栗を使用したマロングラッセをのせてしっとりと焼き上げました。
5個
※イラストはイメージです

常温

マロングラッセ・マドレーヌ

（5個）

908円（税込980円）

北海道産生クリームやバターを使用したマドレーヌ生地に、マロンペーストを練りこみ、イタリア産栗を使用したマロングラッセをトッピングして、しっとりと焼き上げた期間限定販売のマドレーヌです。

※9月16日（水）～なくなり次第終了。一部店舗では販売しておりません。
※マロンの表面に白いものが見られることがありますが、糖分が結晶化したものです。
　安心してお召し上がりください。

開発者コメント

ほっくりとした栗の味わいをイメージし、上品な甘みに仕上げました。コーヒーや紅茶、カフェラテ等温かいお飲み物にもぴったりです。季節の恵みを詰め込んだマドレーヌと、心ほどける秋のひと時をお過ごしください。