

渋皮栗や柿、ほうじ茶を使用した秋を感じる限定デザートが登場！

## 「Marron Dessert（マロンデザート）」

～9月6日（水）から全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルフードサービス株式会社が展開するファミリーレストラン「ロイヤルホスト」は、秋を感じる『Marron Dessert（マロンデザート）』を、2023年9月6日（水）より期間限定で販売いたします。



※画像はイメージ

今年で6年目を迎えるマロンデザートは、ロイヤルホストの秋を代表する季節デザートです。栗と相性の良いほうじ茶に加えて新たに柿を使用し、紅葉（もみじ）を飾るなど、見た目にも秋を感じていただける個性豊かな全4品をラインアップしました。

### ●“金箔パウダー”で華やかに仕上げた「秋の彩りパフェ～柿と渋皮栗～」など新商品が登場！

新登場の「秋の彩りパフェ～柿と渋皮栗～」は、カクテルグラスの中に栗との相性が良いほうじ茶ゼリー、柿、渋皮栗アイスなどの食材を盛り込みました。きらきらと輝く金箔パウダーをふりかけた渋皮栗を添え、見た目も華やかでその名の通り秋を彩るパフェとなっています。

季節デザートの看板商品であるブリュレパフェは初めて柿を加えた「渋皮栗と柿のブリュレパフェ」として登場。花模様に飾った柿をカリッとキャラメリゼし、渋皮栗の甘さやほうじ茶のほろ苦さが調和した一品です。また、苦みのきいたコーヒーゼリーと渋皮栗の甘さとのコントラストが絶妙な「コーヒーゼリーモンブラン」も新登場するほか、セットで楽しむプチデザートも提供いたします。

ロイヤルホストでは、今後も季節にぴったりなデザートを期間限定で販売し、食の楽しさ、豊かさを感じていただけるレストランづくりに努めてまいります。

### ■『Marron Dessert（マロンデザート）』販売概要

販売期間：2023年9月6日（水）～11月下旬予定 / 販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計 216 店舗

（羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店を除く）

※名古屋屋ヶ丘店は「渋皮栗と柿のブリュレパフェ」、「コーヒーゼリーモンブラン」のみ販売

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

※食材の収穫状況によって、販売開始および終了時期が予定と異なる場合がございます。

※デザートへのテイクアウト・デリバリー販売はございません。

#### <本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村 Mail:royalhd@ssu.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

## 季節デザート「Marron Dessert (マロンデザート)」

※画像はすべてイメージです。

※もみじの葉は飾りとして使用しています。お召し上がりの際は外してください。

NEW



### 秋の彩りパフェ～柿と渋皮栗～

1,580 円 (税込 1,738 円)

グラスの中に、ほうじ茶ゼリー、メレンゲ、ピーカンナッツ、シフォンケーキ、柿、渋皮栗アイスなどを盛り込み、トップに渋皮栗を添えた秋を彩るパフェ。仕上げに金箔パウダー※とツイストチョコレートを飾りました。

※金箔パウダーはお召し上がりいただけます。



### 渋皮栗と柿のブリュレパフェ

1,280 円 (税込 1,408 円)

今年は渋皮栗と相性の良い柿を花模様に飾ってブリュレに仕上げました。キャラメリゼした柿とピーカンナッツの香ばしさ、ほうじ茶のほろ苦さ、赤すぐりの甘ずっぱさが調和したパフェです。

NEW



### コーヒーゼリーモンブラン

880 円 (税込 968 円)

渋皮栗のモンブランに渋皮栗のアイス、ほうじ茶クリームを合わせました。苦みのきいたコーヒーゼリーと渋皮栗の甘さとのコントラストが絶妙な一品です。



### <季節のプチデザートセット>

#### 「プチモンブラン」

プラス 480 円 (税込 528 円)

※単品 300 円 (税込 330 円) 以上ご注文の方へのお得なセットです。

スペシャルランチ、アンガスステーキランチ、スペシャルセットの「選べるプチデザート (ほろにがカフェゼリーまたは、ちいさなスイートポテト)」は **プラス 330 円 (税込 363 円)** で「プチモンブラン」に変更いただけます。

※「プチモンブラン」単品での販売はございません。

※ランチメニューは平日限定です。