

パティシエがマロンを引き立てる多彩な組み合わせを厳選、気分で楽しむ個性豊かなパフェ 『MARRON DESSERT SELECTION～マリアージュを感じて～』 ～2025年9月17日（水）より全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、秋の定番食材である「マロン」を様々な味わいでお楽しみいただけるこだわりの4種のパフェを、2025年9月17日（水）より期間限定で販売いたします。



※画像はイメージです。

今年で9年目を迎えるロイヤルホストの「マロンデザート」は、“SELECTION”をテーマに、4種の新作パフェをご用意しました。ロイヤルホストのデザート開発を担当するパティシエがマロンの味を引き立てる多彩な食材との組み合わせを厳選。ひと口目から最後まで飽きずに楽しめる、こだわりのマリアージュをその日の気分でお選びいただけます。

今回は、「渋皮栗」「チョコ」「チェリー」のマリアージュによるビターで贅沢な味わいの「フォレ・ノワール仕立てのマロンパフェ」や、定番のブリュレパフェから、「琥珀マロン（キャラメリゼした栗）」「カシス」「ジャスミン」を合わせた爽やかで華やかな香りを楽しむ「琥珀マロンのブリュレパフェ」が登場。また、「渋皮栗」「きな粉」「黒蜜」を合わせた「栗と黒豆きな粉の和パフェ～黒蜜添え～」は、和をベースにココアスポンジやパイなど洋のアクセントを加えました。お食事とセットで楽しめる「＜季節のプチデザートセット＞ プチ モンブラン・ピスターシュパフェ」は、マロンとピスタチオクリームを合わせたプチサイズながらも満足感のある一品です。パティシエが細部までこだわり抜いた、ロイヤルホストならではの個性豊かなパフェをお楽しみください。

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、マロンデザートをより引き立てるおすすめの組み合わせをご用意しました。茶葉とのマリアージュをお楽しみください。そして、2025年マロンデザートのコースターは「マンゴーデザート」に引き続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴太氏のデザインとコラボレーションしました。「秋の桜」の名前を持つ「コスモス」を題材としたデザインです。「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楽しむひと時をお過ごしください。

※一部店舗で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 TERATH のお取り扱いはありません。

※コースターデザインは変更する場合がございます。

「ロイヤルホスト」では、今後も旬を楽しんでいただけるデザートを期間限定で販売し、食の楽しさ、豊かさを感じることができるレストランづくりに努めてまいります。

■季節デザート『MARRON DESSERT SELECTION～マリアージュを感じて～』販売概要

販売期間：2025年9月17日（水）～11月下旬予定 / 販売時間：10時30分～

※期間中の店舗休業日：11月6日（木）（一部店舗を除く）

販売店舗：全国のロイヤルホスト 213 店舗 ※配信日時時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店と Royal Host centrair gourmet kitchen は「琥珀マロンのブリュレパフェ」、「栗と黒豆きな粉の和パフェ～黒蜜添え～」のみ販売。

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗（計9店舗は対象外です。）

京都高島屋 S.C.店、九州大学病院店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、神戸空港店、広島空港店、鹿児島空港店、熊本空港店、那覇空港店

※価格と販売時間が異なる店舗がございます。※原材料の調達状況により、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。

※デザートの特典アウト・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) Mail:royalhd@ssu.co.jp

担当:清水 (090-3420-0397)、山口 (080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬

※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。

※画像はイメージです。



フォレ・ノワール仕立てのマロンパフェ

1,880 円 (税込 2,068 円)

フォレ・ノワールとは「黒い森」という意味のフランス語で、ドイツ南西部の「黒い森」と呼ばれる森林地帯にちなんだ、キルシュを使ったお菓子です。ココアスポンジ、ホイップクリーム、チェリー、チョコレートアイスクリームに渋皮栗、マロンクリーム、渋皮栗のアイス、ピーカンナッツ、グラハムビスケット、仕上げにカカオニブなどを合わせたビターで贅沢な味わいをご堪能ください。

※本品にアルコールは使用していません。

<おすすめマリアージュドリンク> ルイボスティ

ルイボスティのやさらかな甘味が栗を包みこみ、またウッディーな香りがチェリーの酸味と調和し全体を優しくまとめてくれます。

メイン使用食材

渋皮栗

チョコ

チェリー



ルイボスティ



琥珀マロンのブリュレパフェ

1,380 円 (税込 1,518 円)

カリッとキャラメリゼしたクリームブリュレに琥珀マロン（キャラメリゼした栗）をトッピングし、渋皮栗、マロンクリーム、渋皮栗のアイス、パイ、バニラアイスクリーム、カシスアイス、ジャスミンティーゼリーなどを合わせました。濃厚で甘いクリームブリュレから始まり、最後は爽やかで華やかなジャスミンティーゼリーで締めくくる、味わいの移ろいを楽しめるパフェです。

<おすすめマリアージュドリンク> ジャスミン

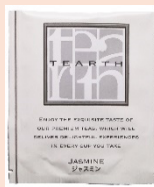
ブリュレクリームの濃厚さ、ジャスミンティーゼリーとの統一感により、華を添えます。

メイン使用食材

琥珀マロン

カシス

ジャスミン



ジャスミン



栗と黒豆きな粉の和パフェ～黒蜜添え～

980 円 (税込 1,078 円)

渋皮栗、マロンクリーム、渋皮栗のアイス、パイ、ホイップクリーム、ココアスポンジを合わせ、黒豆きな粉で仕上げました。レッドカラントの爽やかな酸味が味わいを引き締めます。和をベースにココアスポンジやパイなどの洋のアクセントを加えた、モンブラン仕立てのパフェです。別添えの黒蜜をかけてお召し上がりください。

<おすすめマリアージュドリンク> デカフェアールグレイ

マロンクリームと黒豆きな粉の濃厚な味わい、レッドカラントの酸味を、アールグレイの柑橘の香りと爽やかさが際立ちます。

メイン使用食材

渋皮栗

きな粉

黒蜜



デカフェアールグレイ

※画像はイメージです。



＜季節のプチデザートセット＞プチ モンブラン・ピスターシュパフェ

プラス 550 円（税込 605 円）

渋皮栗、マロンクリーム、渋皮栗のアイスにサクサクのパイとホイップクリーム、ブルーベリーソースとピスタチオクリームを合わせ、仕上げに芳醇な香りが特徴のカカオニブをトッピングした、こだわりのプチパフェです。

＜おすすめマリアージュドリンク＞ はちみつ紅茶

マロンクリームとピスタチオクリームのナッツ感がはちみつとの相性がよく、さらに濃厚な味わいを深めます。

メイン使用食材

渋皮栗

ブルーベリー

ピスタチオ



はちみつ紅茶

※スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、スペシャルランチ等のセットデザートは、プラス 350 円（税込 385 円）で変更できます。

（ランチメニューは平日限定です）

※「プチ モンブラン・ピスターシュパフェ」単品での販売はございません。（単品 350 円（税込 385 円）以上ご注文の方へのお得なセットです）



＜マロンデザートご注文のお客様限定＞

琥珀マロン（2 個）

200 円（税込 220 円）

店舗でひとつひとつ渋皮栗をキャラメリゼした「琥珀マロン」は、周りがカリッと中はほっくりとした食感が特徴的です。マロンデザートをご注文のお客様だけの特別メニューです。お好きなマロンパフェにお好きなだけ追加してお楽しみください。

※名古屋星ヶ丘店と Royal Host centrair gourmet kitchen での販売はございません。

◆お皿の上のちいさな美術館 秋らしい新デザインコースターでお出迎え！

ロイヤルホストでは、2025 年の季節デザートメニューにおいて、1 年を通じてパラ・アーティストの皆様のさまざまなデザインをコースターでお楽しみいただく予定です。ロイヤルホストでは食の楽しさ、豊かさと共に、D&I（ダイバーシティ&インクルージョン）の推進に努めてまいります。

今回のマロンデザートのコースターも「マンゴーデザート」に引き続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貫太氏のデザインとコラボレーションしました。「秋の桜」の名前を持つ「コスモス」を題材としたデザインです。「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楽しむひと時をお過ごしください。※コースターデザインは変更する場合がございます。

■導入デザイン概要 ＜デザインタイトル＞「コスモス」

多種多彩なコスモスと山の色の移り変わりを繊細に描いた秋らしい彩りで、マロンデザートとともに季節を感じていただけるデザインに仕上げました。

原画



「MARRON DESSERT SELECTION～マリアージュを感じて～」

コースター切り取り図案



コースター採用イメージ



■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。