

【ロイヤルホスト】「肥後グリーン」から「イバラキング」へ。移ろう魅力を迎える、初夏のメロン旅 『Melon Dessert 旬の国産メロン～品種の味わいを楽しんで～』 ～2026年5月13日（水）より「旬」のバトンを繋ぐメロンデザート販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、旬の国産メロンを主役にした季節デザートを2026年5月13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。

ロイヤルホストの季節デザートの初夏を彩るのは旬の国産メロン。今年は初の試みとしてフェア期間を前期・後期に分け、時期とともに移り変わる2品種の異なる味わいを楽しんでいただけるよう、“メロンの産地リレー”を実施いたします。前期は、みずみずしく爽やかな甘さが特徴の熊本県産「肥後グリーン」を、後期は、濃厚な甘みと後味の爽やかさが特徴の茨城県産「イバラキング」を使用。「旬」のバトンを繋ぐように入れ替わる2つの個性を5種のメロンデザートで展開いたします。

「メロン&ココナッツのブリュレパフェ」は、カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレにメロンを合わせ、ココナッツアイスやタイムビスケット、エルダーフラワー風味ゼリーなどの層を重ね合わせた、初夏にぴったりの爽やかな味わいのブリュレパフェです。また、主役のメロンを思う存分お楽しみいただける「メロンのパフェ」や、オリーブオイルとミントでマリネしたメロンに、なめらかな食感のブランマンジェを合わせた「メロンのマリネ&ブランマンジェ」がフェアを彩ります。

さらに、季節のデザートフェアでは初登場となる、14時～18時のティータイム限定の「メロンデザートプレート（ドリンク付）」もラインアップ。プチメロンパフェとメロンのマリネ、メロンとバナナ入りのプチブリュレなど本フェアの主役であるメロンのデザートに加え、ロイヤルホストで人気のパンケーキもちいさめサイズで味わえる午後のひとときを華やかに彩るプレートです。

これらのデザートとのティーペアリングとして、ドリンクバーにご用意している茶葉ブランド「TEARTH（ティーアース）」シリーズから、メロンデザートの美味しさを引き立てる組み合わせもご提案いたします。

夏の始まりを迎えるこの季節に、ロイヤルホストが大切にしている豊かな食空間で、心やすらぐひとときをお過ごしください。

「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出来るレストランづくりに努めてまいります。

■季節デザート『Melon Dessert 旬の国産メロン～品種の味わいを楽しんで～』販売概要

販売期間：5月13日（水）～7月中旬予定 / 販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計212店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchen は「メロン&ココナッツのブリュレパフェ」、「メロンのパフェ」のみ販売、

駒沢パーククォーター店は「メロン&ココナッツのブリュレパフェ」、「メロンのパフェ」、「プチメロンパフェ」のみ販売

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗（計11店）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、大分空港店、熊本空港店、那覇空港店、那覇国際通り店 ※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。

※価格、販売時間が異なる店舗がございます。※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TEARTHのお取り扱いはありません。※仕入れにより、メロン品種の切り替え時期が前後します。メロン追熟の管理上、混在してご提供する場合もございます。

〈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 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) e-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。

季節デザート『Melon Dessert 旬の国産メロン～品種の味わいを楽しんで～』

★TEARTH とのおすすめペアリング★ダーズリン

ダーズリンのキリッとした清涼感が、メロンやエルダーフラワー風味ゼリーの爽やかな香りと調和します。デザートのなめらかなクリーム感を、最後まで美味しく引き立てる組み合わせです。ほか、商品ごとのおすすめフレーバーもご紹介。

※画像はイメージです。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーは「ダーズリン」のみのお取り扱いとなります。

※デザートのカットアウト・デリバリー販売はございません。

※タイムビスケットは、タイムを 0.08%使用しています。



おすすめ
ペアリング



ジャスミン



おすすめ
ペアリング



ダーズリン

メロン&ココナッツのブリュレパフェ

1,580 円 (税込 1,738 円)

カリッとキャラメリゼしたクリームブリュレにメロン、サクサクとした食感のタイムビスケット、メロンアイス、ココナッツアイス、エルダーフラワー風味ゼリーを重ねたパフェ。爽快なタイムの香りと初夏に花が咲くエルダーフラワーの華やきが、芳醇なメロンの甘みを引き立てます。初夏の爽やかな風が吹き抜けるような、心地よい余韻をお楽しみください。

メロンのパフェ

1,080 円 (税込 1,188 円)

芳醇なメロンの甘みをシンプルに楽しめるパフェです。初夏にふさわしいエルダーフラワー風味ゼリーの爽やかな香りを添えた上段から、ザクザクとしたグラノーラとまろやかな甘さのカスタードが重なる中段まで、どの層でもメロンが主役。シンプルだからこそメロンの魅力が際立つパフェです。



おすすめ
ペアリング



デカフェ アールグレイ



おすすめ
ペアリング



ジャスミン

メロンのマリネ&ブランマンジェ

1,280 円 (税込 1,408 円)

メロンにオリーブオイルとミントを合わせたマリネと、相性の良いアーモンド風味のブランマンジェを一緒に。爽快な香りのタイムビスケットと華やかな香りのエルダーフラワー風味ゼリーを添えた、初夏にぴったりなデザートです。

プチメロンパフェ

プラス 550 円 (税込 605 円)

お食事の後に少しだけデザートを楽しみたいときにおすすめのプチサイズのパフェです。メロンとメロンアイスに爽やかな香りのエルダーフラワー風味ゼリーを合わせた初夏を楽しむ味わいです。

※プチメロンパフェの単品販売はございません。

※プチデザート付セットは、プラス 350 円 (税込 385 円) でセットデザートで「プチメロンパフェ」に変更できます。

◆提供時間限定商品 (14 時～18 時) ～午後のティータイムを彩るスペシャルプレートが新登場～



※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。
またペアリングティーは「ダーズリン」のみのお取り扱いとなります。

メロンデザートプレート (ドリンク付)

2,200 円 (税込 2,420 円)

プチメロンパフェ、メロンとバナナのプチブリュレ、メロンのマリネ、カットメロン、タイムビスケット、ミニパンケーキが楽しめる華やかなプレートです。ドリンクバーがついたセットで午後のひとときをゆっくりとお過ごしください。

おすすめ
ペアリング

<商品>

・プチメロンパフェ
・メロンのマリネ



ジャスミン

<商品>

・パンケーキ
・ブリュレ



イングリッシュ
ブレイクファースト

◆ 素材紹介・開発担当者コメント

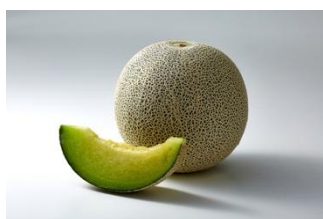
※仕入れにより、メロン品種の切り替え時期が前後します。
※メロン追熟の管理上、混在してご提供する場合もございます。



6 月中旬頃まで提供予定

熊本県産「肥後グリーン」

- ・収穫時期は、主に 5 月上旬から 6 月下旬頃
- ・熟すほどになめらかな食感、みずみずしく爽やかな甘さが特徴
- ・楕円形で、濃い緑の網目模様がある



6 月中旬頃から提供予定

茨城県産「イバラキング」

- ・収穫時期は、主に 5 月下旬から 7 月上旬頃
- ・きめ細かくとろけるようななめらかな果肉と、濃厚な甘みと後味の爽やかさが特徴
- ・ふっくらとした円形で、網目が細かく盛り上がっている

● 開発担当者コメント



ロイヤル株式会社 商品本部
商品開発部 開発課 宇戸平 智子

今回のメロンデザートは、時期によって 2 品種を使い分ける『産地リレー』を採用し、それぞれの食感や甘みに合わせて、主役が最も輝く味の重なりを追求しました。濃厚なブリュレから始まり、最後は爽やかな余韻で終わるパフェや、どこを食べてもメロンとアーモンド風味が一体となるブランマンジェ。一口ごとに表情を変えるコントラストをぜひご堪能ください。

また、長年英国菓子に携わってきたこともあり、イギリスの初夏の風物詩でもあるエルダーフラワーが思い浮かびました。その華やかな香りとみずみずしく甘いメロンとの組み合わせもお楽しみください。

メロンデザートを通じて、初夏の爽やかな風を感じていただけることを願っています。

◆ お皿の上のちいさな美術館 パラ・アーティストとコラボレーションしたコースターでお出迎え！

2026 年も季節デザートメニューのコースターはパラ・アーティストの皆様のさまざまな作品とコラボレーションいたします。ロイヤルホストでは、食の楽しさ、豊かさとともに、誰もが自分らしく活躍できる社会を願い、このような活動を続けています。今年のメロンデザートでは、昨年に続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貫太氏の作品「あじさい」とコラボレーション。コースターに描かれたアートとともに、こだわりのデザートを味わう心豊かなひととき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。なくなり次第終了いたします。

■ コラボレーションした作品「あじさい」



Melon Dessert 国産メロン～品種の味わいを楽しんで～

コースター切り取り図案

コースター使用イメージ



■ 制作者・輪島 貫太氏 コメント

色鮮やかなあじさいの花が気持ちが落ち着く感じでとても好きです。大きいあじさいや小さな蕾。ダイナミックな葉っぱも注目です！ うっとり幸せな気持ちが伝わったら嬉しいです。

■ アートコースター概要

輪島 貫太氏の作品「あじさい」を今年もお楽しみいただくため、昨年とは異なる部分を切り取りました。メロンデザートの魅力を引き立てる細やかな描写と鮮やかな色使いが美しいデザインです。

■ ロイヤルグループ店舗数： <https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル： https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings