

長野県オリジナル品種「ナガノパープル」とカリフォルニア産「レッドシードレスグレープ」
優美で大人色の「葡萄デザート」が新登場！
～9月6日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルホストは、フレッシュ葡萄を使ったデザートを、9月6日（水）から販売します。葡萄の美味しさ、風味が存分に味わえるよう、皮ごと食べられる2種の葡萄を使用しました。スッキリとした甘さの、長野県だけで栽培されているオリジナル品種「ナガノパープル」と、パリッとした食感が心地よい、カリフォルニアの大地で育った「レッドシードレスグレープ」を期間限定デザート3品でお楽しみいただけます。

【 艶やかな葡萄デザート3品 】



葡萄の実のパープルパフェ

880円（税込950円）/425kcal

フレッシュ葡萄や葡萄ゼリーなどの「紫」と、バニラアイスやホイップクリームなどの「白」のコントラストが美しい「見て食べて楽しい」パフェです。グラスから溢れんばかりの、2種の葡萄をお楽しみいただけます。葡萄のソレベやカシスアイスなどで彩る「パープルカラー」が高貴で上品なデザート。



葡萄のブリュレパフェ

780円（税込842円）/398kcal

キャラメリゼしたクリームブリュレの表面をカリッと割るときの高揚感がたまらない1品。食べ進めると、フレッシュ葡萄やグラハムビスケット、ラム酒漬けレーズンなどが重なり、様々な味や食感の変化をお楽しみいただけます。

※アルコールが含まれていますので、お子様やお車を運転される方はご注意ください。



葡萄のムースケーキ

580円（税込626円）/280kcal

葡萄ジュレの芳醇な味わいと、チーズのコクが広がる口当たりやわらかなムースは、葡萄のまるみをイメージした形のケーキです。トッピングした2種の葡萄は宝石のように輝き、みずみずしい果肉を堪能できます。

ロイヤルホストでは、今後もフレッシュフルーツを使った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。

【『葡萄デザート』販売概要】

販売期間：2017年9月6日（水）～10月下旬（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト 220 店舗（※沖縄ライカム店を除く）

※一部価格と販売期間が異なる店舗がございます。

※葡萄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。

＜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株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 齋藤、横山、向井
TEL：03-4580-9104 FAX：03-4580-9130 e-mail：royalholdings@ml.prap.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