

チョコレートとベリーの華麗な冬デザート

『Chocolate & Berry』 期間限定で登場

～12月12日（水）から全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルホストは、チョコレートとベリーを使った新作デザート3品を、12月12日（水）から期間限定で販売します。口溶けのよいチョコレート、甘酸っぱいベリーを贅沢に使い、多彩な風味と食感を楽しめる、見た目も美しいデザートに仕上げました。昨今注目を集めている「ブロンドチョコレート」のまろやかな香ばしさがアクセントです。輝くイルミネーションで心躍る冬にぴったりの『Chocolate & Berry』をぜひお楽しみください。



ロイヤルホストでは、今後も季節にぴったりの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。

【『Chocolate & Berry』 販売概要】

販売期間：2018年12月12日（水）～2019年1月中旬（予定）／販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト 216 店舗（※銀座インズ店を除く）

※一部価格と販売期間が異なる店舗がございます。

<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 朝比奈、五味渕、野村
TEL：03-4580-9105 FAX：03-4580-9131 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

【『Chocolate & Berry』 3品】

下記の素材に「ブロンドチョコレート（※）」を使用しています。

(アイコン説明) **クリーム**： ブロンドショコラクリーム
パール： ブロンドパールショコラ



ショコラとベリーのトルパフェ

880円 (税込 950円) / 713kcal

甘く滑らかなチョコジェラートと、ベルギー産チョコアイスクリームの深いコク、香り高いベリーソースが調和した、見た目も華やかな大人のパフェ。

ホイップ、ガナッシュ、キャンディングピーカンナッツ、ブロンドパールショコラ、赤すぐり、優しい酸味のカシスアイスなど、個性豊かな素材を盛り込み、食べるたび次々に変化していく味と食感を楽しめます。

※ラム酒漬けレーズン、ベリーソースにはアルコール分が含まれておりますので、お子さまやお車を運転される方はご遠慮ください。



ブロンドショコラのモンブラン仕立て

580円 (税込 626円) / 335kcal

ほのかに甘く香ばしいブロンドショコラクリームをモンブラン風に。中に隠れたチョコアイスクリームの甘さ、ベリーソースの甘酸っぱさが好相性です。ブロンドパールショコラ、赤すぐり、ビターチョコソース、ホイップ、ココアスポンジの層がシックで美しいグラスデザートです。

※ココアスポンジにしみ込ませたベリーソースにはアルコール分が含まれておりますので、お子さまやお車を運転される方はご遠慮ください。



ムース・オ・ルージュ

680円 (税込 734円) / 349kcal

ラズベリー色が鮮やかなドーム型のケーキに、ブロンドショコラクリーム、ブロンドパールショコラ、赤すぐりを添えて。ケーキの中には、優しい酸味のベリームース、洋酒風味のチョコクリーム、サクッとしたフィアンティエヌ（薄く焼いてくずしたクレープ生地）が隠れています。

※中心のチョコクリームにはアルコール分が含まれておりますので、お子さまやお車を運転される方はご遠慮ください。

(※)「ブロンドチョコレート」とは

「ブロンドチョコレート」は、ビター（ブラック）・ミルク・ホワイトに次ぐ"第4のチョコレート"とも呼ばれ注目されている、ほのかな香ばしさと塩味、まろやかな甘みを持つ、ブロンド色のチョコレートです。

『Chocolate & Berry』では、生クリームを合わせなめらかに仕上げた**ブロンドショコラクリーム**と、サクサクした粒状のシリアルをブロンドチョコレートでコーティングした**ブロンドパールショコラ**を使用しています。

チョコレートとベリーの多彩な風味や食感の調和とともに、ブロンドチョコレートによる新しいチョコレートの味わいを、ぜひご賞味ください。