

芳醇でジューシーな国産メロンを使用 季節のデザート『Melon & Granita』開催 ～7月10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、盛夏に旬を迎える国産のメロンを使用した『Melon & Granita』を、7月10日（水）から期間限定で販売します。今年は、メロンの豊かな香りと甘みをいかした全4品をご用意しました。芳醇なおいさと華やかな見た目をお楽しみいただけるブリュレパフェや、夕焼けのようなグラデーションが美しいクリームソーダなど、いずれのデザートにもイタリア版かき氷と称される「グラニータ」をしのばせ、ひんやりと爽やかに召し上がりいただけます。この夏も、ロイヤルホストでジューシーなメロンデザートをお楽しみください。

【『Melon & Granita』4品】



焦がしメロンの ブリュレパフェ

880 円+税/384kcal

人気のブリュレパフェから、「メロン」バージョンが登場。赤肉メロンのグラニータやフレッシュメロン、メロンゼリー、さらにメロンをトッピングしてキャラメリゼしました。芳醇なおいしさはもちろん、華やかな見た目もお楽しみいただけます。



メロングラデーション クリームソーダ

880 円+税/384kcal

さわやかな緑色のメロンゼリーと、オレンジ色のグラニータを組み合わせました。まるで夕焼けを思い出すような、グラデーションの美しいメロンソーダです。フレッシュメロンとバニラアイスを引き立てる微炭酸に仕上げました。

メロンの ショートケーキ仕立て

580 円+税/206kcal

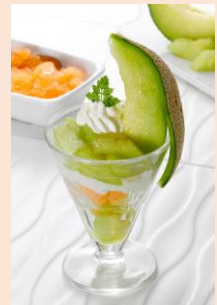
小さなグラスにショートケーキをイメージして、ホイップクリームやスポンジケーキなどを盛り込みました。中にはひんやりグラニータをしのばせた、後味さっぱりケーキ感覚のデザートです。



フレッシュメロン & グラニータ

780 円+税/128kcal

ひんやり冷たいグラニータとホイップクリームが、メロンの芳醇な香りと甘さを引き立たせる一品。ジューシーなメロンの果肉を存分にご堪能いただけます。



●「グラニータ」とは

味付きの氷を削ってつくるイタリア発祥の氷菓子です。

イタリア語で「granita=粒々にした」という意味の通り、やや粗めに削って氷の粒を残した食感が特長です。

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。

【季節デザート『Melon & Granita』販売概要】

販売期間：2019年7月10日（水）～2019年8月下旬（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト 218 店舗（※銀座インズ店を除く）／販売時間：11:00～22:00

※食材の収穫状況などによって、販売終了時期が予定と異なる場合がございます。

※一部取り扱いのない店舗、販売期間、価格が異なる店舗がございます。

※天候や在庫状況により、予定産地からの入荷ができない場合は、異なる産地の食材を使用させていただく場合がございます。

<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 朝比奈、五味淵、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