

旬の苺が満載！大人気「苺のブリュレパフェ」も登場
苺色のおもてなし『Very Merry Strawberry』
 ～1月16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、冬から春にかけて旬を迎える国産苺を使ったデザート4品を、1月16日（水）から期間限定で販売します。

ロイヤルホストのスペシャルティ「苺のブリュレパフェ」がブラッシュアップして今年も登場。その他にも、ほろ苦いチョコレートアイスクリームと苺を組み合わせたパフェ「ストロベリー＆ショコラ」、やさしい甘さのクリームとココアスポンジなどを重ねた「苺のショートケーキ仕立て」、シンプルな和素材で苺の美味しさを引き出した「季節のクリームあんみつ〜苺〜」をご用意しました。甘酸っぱく香り豊かな苺が届ける、待ち遠しい春の訪れをロイヤルホストで存分にお楽しみください。



ロイヤルホストでは、今後も季節を感じるデザートを期間限定で販売し、食の楽しさ、豊かさを感じていただけるレストランづくりに努めてまいります。

【『Very Merry Strawberry』販売概要】

販売期間：2019年1月16日（水）～2019年5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215店舗 ※1月15日時点、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。

※苺の収穫状況によって終了時期が予定と異なる場合がございます。

※銀座インズ店では「苺のブリュレパフェ」のみ販売いたします。

<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

【『Very Merry Strawberry』 4品】

NEW



ストロベリー&ショコラ

880円 (税込 950円) / 421kcal
 コクのあるチョコレートアイスクリームと苺を贅沢に楽しめる、バレンタインにもぴったりのパフェです。ココアをまとったフィアンティーヌ、ロどけの良いホイップクリーム、パールショコラ、キャンディングピーカンナッツ、ストロベリーソルベなど、各層が織り成す風味と食感の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

NEW



苺のショートケーキ仕立て

580円 (税込 626円) / 218kcal
 ココアスポンジに、ホイップクリーム、苺、ストロベリーソルベなどを重ね、サクサクのフィアンティーヌをしのばせた、キュートなグラスデザートです。やさしい甘さのホイップクリームと、甘酸っぱい苺が好相性でさっぱりと食べられます。

ロイヤルホストのスペシャルティ



苺のブリュレパフェ

880円 (税込 950円) / 468kcal
 2012年から販売しているロイヤルホストのスペシャルティ。今年は苺を増量。苺の甘さや酸味、爽やかな香りを堪能できます。香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレの下に、グラハムビスケット、キャンディングピーカンナッツ、バナナ、塩キャラメルアイス、ストロベリーソルベ、バニラアイスクリームなどを重ねた見た目も楽しいパフェです。

NEW



季節のクリームあんみつ

～苺～

780円 (税込 842円) / 284kcal
 十勝あずき、国産天草を使ったのどごしのよい寒天に、バニラアイスクリーム、苺をトッピング。シンプルな素材が、苺の風味を引き立てます。黒蜜をかけてお召し上がりください。

Tips

「フィアンティーヌ」とは？

フィアンティーヌは、繊細な薄さに焼き上げた生地をフレーク状にしたもので、サクサクとした軽い食感です。

