

爽やかな酸味の山形県産「佐藤錦」「紅さやか」「紅秀峰」を使用 季節デザート『さくらんぼ』開催 ～5月22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、初夏にかけて旬を迎える山形県産のさくらんぼを使ったデザート3品を、5月22日（水）から期間限定で販売します。期間中は、乳白色の果肉と甘み・酸味のバランスのよさが特徴の「佐藤錦」、さくらんぼ本来の甘酸っぱさを楽しめる「紅さやか」、肉厚な果肉の弾ける食感と豊かな甘みを持つ「紅秀峰」を時期ごとにお届けします^{*}。今年の初夏も、ロイヤルホストでさくらんぼの爽やかなデザートをお楽しみください。 ^{*}さくらんぼの品種は「佐藤錦」「紅さやか」「紅秀峰」を収穫時期に合わせて使用予定です。

【季節デザート『さくらんぼ』3品】



**さくらんぼとベリーの
ブリュレパフェ**

880 円+税/436kcal

人気のブリュレパフェから「さくらんぼ」バージョンが登場。ミックスベリー、チェリーゼリー、ストロベリーソルベ、ダークチェリーにさくらんぼをトッピング。層ごとに甘みと酸味のバランスがよく、おいしさも見た目も存分にお楽しみいただけます。



**2種のチェリーのグラスデザート
～キルシュ香るベリーソース添え～**

680 円+税/303kcal

バニラアイスとキャンディングピーカンナッツ、ダークチェリーを盛り込んだグラスに、キルシュ酒をきかせた温かいベリーソース^{*}を添えました。芳醇な香りのソースと冷たいアイスが溶け合い、リッチな味わいに。

^{*}アルコール分が含まれておりますので、おこさまやお車を運転される方はご注意ください。



**季節のクリームあんみつ
～さくらんぼ～**

780 円+税/329kcal

国産の寒天を使った定番の「十勝あずきクリームあんみつ」に、可愛いさくらんぼを5粒トッピングしました。あずきやバニラアイスの豊かな甘みとさくらんぼの爽やかな酸味が組み合わさり、さっぱりとお召し上がりいただけます。

ロイヤルホストでは、今後も季節にぴったりな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『さくらんぼ』販売概要】

販売期間：2019年5月22日（水）～2019年7月上旬（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト 217 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