ROYAL News Release

2017 年 4 月 27 日
ロイヤルホールディングス株式会社

山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を使った季節限定デザート

艶やかな彩り「さくらんぼのデザート」3品が登場

～5月10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、旬を迎えるさくらんぼを使った季節限定デザートを、5月10日（水）から全国220店舗で販売します。ロイヤルホストでは季節のフレッシュフルーツを使った、レストランらしい「ちょっと贅沢感のあるデザート」を紹介し、毎回ご好評いただいております。

今回は山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を使ったデザート3品を販売します。華やかな「さくらんぼのパフェ」、イギリスの伝統的なデザート「トライフル」からイメージした「2種のチェリーと塩キャラメルアイスのトライフル」、ルビー色に輝くさくらんぼをトッピングした「佐藤錦＆ダークチェリーのショートケーキ」、ロイヤルホストオリジナルの愛らしいさくらんぼのデザートを、この機会に是非お召し上がりください。

ロイヤルホストでは、今後も季節を感じる旬の素材にこだわったデザートを季節限定で販売し、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。

さくらんぼのパフェ
～さくらんぼのジュレにサワーチェリーをうかべて～

2種のチェリーと
塩キャラメルアイスのトライフル

佐藤錦＆ダークチェリーの
ショートケーキ

「さくらんぼのデザート」　販売概要

販売期間：2017 年 5 月 10 日（水）～2017 年 7 月初旬（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
販売時間：11:00～22:00
※一部価格と販売期間が異なる店舗がございます。
※さくらんぼ（佐藤錦）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＞
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
株式会社プラップジャパン　担当　齋藤、横山、向井、山口
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

～ルビー色に輝く華やかデザートメニュー～

■「さくらんぼのパフェ～さくらんぼのジュレにサワーチェリーをうかべて～」

880 円（税込 950 円）／476kcal

佐藤錦を 3 粒盛付けた、見た目も味も華やかなパフェ。すっきりとした甘さのさくらんぼと甘酸っぱいカシスアイスが口のなかに広がります。キャンディングクルミやブルーベリーソース、バニラアイスなど味のバリエーションをご堪能いただけます。クルミのカリッとした食感やなめらかな口当たりのさくらんぼのジュレを楽しめます。ピンク色に光るジュレにうかぶサワーチェリーが上品な美しさを演出しています。蜂蜜をかけて、豊かな香りと自然な甘さをプラスしました。

※蜂蜜は 1 歳を過ぎてからお召し上がり下さい。（乳児はご遠慮ください）

■「2 種のチェリーと塩キャラメルアイスのトライフル」

580 円（税込 626 円）／254kcal

佐藤錦を 2 粒トッピングした、愛らしいグラスデザート。カスタードクリームやホイップクリーム、カットしたスポンジ、塩キャラメルアイスなどを重ね、ワイングラスの中にロイヤルホストオリジナルのトライフルを表現しました。塩キャラメルアイスの塩味とサワーチェリーの甘酸っぱさがアクセントになり、食べ進めるごとに、味のハーモニーをお楽しみいただけます。

■「佐藤錦＆ダークチェリーのショートケーキ」

580 円（税込 626 円）／277kcal

2 種のさくらんぼを使った、キルシュ酒と蜂蜜が香るショートケーキ。カスタードを加えてつくったスポンジ生地のしっとりとした滑らかな食感とホイップクリームの優しさが、ダークチェリーの甘酸っぱさと相性ぴったりです。佐藤錦をのせて、ローストアーモンドと蜂蜜で仕上げた大人のプレートデザート。

※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、ご遠慮ください。

※蜂蜜は 1 歳を過ぎてからお召し上がり下さい。（乳児はご遠慮ください）

※キルシュ酒とは、さくらんぼから造られるブランデーの一種。