

Spring has come! 旬の国産苺を使った個性豊かなデザートメニュー 「Strawberry Dessert」3種が季節限定で登場 ～2月8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、冬から春にかけて旬を迎える国産フレッシュ苺を使用した季節限定デザートメニュー「Strawberry Dessert」を、2月8日(水)から全国のロイヤルホスト221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多くの方々に楽しんでもらいたいと、旬のフルーツを季節限定メニューとして紹介する取組みを2015年9月から行っており、毎回ご好評いただいております。今回は、甘酸っぱい苺と和洋の甘味素材が楽しめるパフェと、3種のデザートをワンプレートに盛り付けたプレートデザート2品の新メニューが登場します。また、ロイヤルホストのスペシャルティ「苺のブリュレパフェ」が今年も登場します。旬のフレッシュフルーツを使ったレストランらしい手作り感のあるデザートを、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フレッシュフルーツを使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。

「Strawberry Dessert」メニューのご紹介

苺のおいしい季節にお目見え



苺のブリュレパフェ

750円(税込810円) / 483kcal

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレにスプーンを入れると、フレッシュな苺やグラハムビスケット、バニラアイス、ホイップクリーム、塩キャラメルアイス、ストロベリーソルベなどが層となって、食べ進むと味の重なりが楽しめます。2012年に販売以来、ご好評いただいている人気のパフェ。

苺と和洋の甘味素材のコラボレーション



苺のあんみつパフェ

750円(税込810円) / 466kcal

苺や十勝あずき、バニラアイス、ホイップクリーム、黒豆の甘露煮、抹茶アイス、寒天と和洋の甘味素材を盛り込んだ和テイストのパフェ。和と洋の甘味のおいしさにフレッシュ苺の甘酸っぱさがぴったりです。

春の訪れを華やかにお知らせ



苺のワルツ

680円(税込734円) / 422kcal

苺をまるごとホワイトチョコのガナッシュで包みココアパウダーをまとわせた「まるごと苺トリュフ」、塩キャラメルアイスや練乳グラニータ、ストロベリーソースなどを重ねた「苺みるくフラッペ」、ストロベリーソースと2種のクリームが入った「苺のシュークリーム」、3種のデザートを盛り付けたちょっと贅沢なプレートデザート。

※まるごと苺トリュフの断面の様子

「Strawberry Dessert」販売概要

販売期間：2017年2月8日(水)～2017年5月上旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト221店舗

販売時間：11:00～22:00

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます。 ※一部価格が異なる店舗がございます。

※いちご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

株式会社ブラップジャパン 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