

【ロイヤルホスト】スタンプを集めて“デザートめぐり”を楽しむ夏のマンゴー紀行 『Apple Mango～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～』 ～2026年7月15日（水）より太陽の恵み味わう夏デザートの販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、メキシコ産グラシアスマンゴー（アップルマンゴー）を主役にした季節デザートとして2026年7月15日（水）より期間限定で販売いたします。※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーです。



※画像はイメージです。

今年で7年目を迎えるマンゴーデザートは、開発担当者が台湾を旅した記憶をヒントに、「豆花（トウファ）」や「東方美人茶風味ゼリー」といったアジア食材と合わせた商品を展開いたします。暑い夏に心地よくお召し上がりいただけるよう、グラシアスマンゴーのとろけるような贅沢な甘さに、つるんとしたのど越しと優しい甘さを合わせました。

濃厚なクレームブリュレから爽やかなソルベやアイス、華やかな香りの東方美人茶風味ゼリーへと味わいの移ろいを楽しめる「マンゴーのブリュレパフェ」、つるんとした食感の豆花が夏にぴったりな東洋風あんみつ「マンゴー & 豆花のあんみつ仕立て」、そして主役のマンゴーを存分に堪能できる「マンゴーのパフェ」がフェアを彩ります。さらに、14時～18時の時間限定で「マンゴーデザートプレート（ドリンク付）」も登場。ロイヤルホスト定番のパンケーキ（プチサイズ）やプチマンゴーパフェ、マンゴー & 豆花など、多彩な味わいを少しずつ一度に楽しめる、午後のひとときを華やかに彩るプレートです。

これらのデザートとのティーペアリングとして、ドリンクバーにご用意している茶葉ブランド「TEARTH（ティーアース）」シリーズから、アップルマンゴーの美味しさを引き立てる組み合わせもご提案いたします。そして、昨年に続きパラアーティスト（「金沢アート工房」輪島貫太氏）の作品『Philhar World』とコラボレーションしたコースターもご用意。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、アートとデザートの共演もお楽しみください。

また、お客様への感謝の意を込めて、「Apple Mango～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～スタンプラリー」を開催いたします。期間中対象となる4商品のうち3つお召し上がりのうえ、スタンプを3つ集めたお客様に、次回ご来店時に「プチマンゴーパフェ」をプレゼントいたします。※引換期限は9月6日（日）までです。

太陽の輝きが眩しいこの季節に、ロイヤルホストが大切にする豊かな食空間で、心やすらぐひとときをお過ごしください。

「ロイヤルホスト」では、今後も旬を楽しんでいただけるデザートを期間限定で販売し、食の楽しさ、豊かさを感じることが出来るレストランづくりに努めてまいります。

■季節デザート『Apple Mango～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～』販売概要

販売期間：7月15日（水）～9月中旬予定 / 販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計211店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchen は「マンゴー & 豆花のあんみつ仕立て」、「マンゴーのパフェ」のみ販売、
駒沢パーククォーター店は「マンゴー & 豆花のあんみつ仕立て」、「マンゴーのパフェ」、「プチマンゴーパフェ」のみ販売。

※以下の店舗（計11店）は対象外です。

新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、京都高島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、鹿児島空港店、
大分空港店、熊本空港店、那覇国際通り店、那覇空港店

※価格、販売時間が異なる店舗がございます。※原材料の調達状況により、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。

※一部店舗ではドリンクバーを実施しておりません。※九州大学病院店では TEARTH のお取り扱いはありません。

〈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 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) e-mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:清水 (090-3420-0397)、山口 (080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬

※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。

季節デザート『Apple Mango～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～』

★TEARTH とのおすすめペアリング★ローズヒップハイビスカス

ローズヒップハイビスカスとマンゴーの香りが調和し、爽やかさが引き立ちます。お茶の美しい色合いと、マンゴーとの鮮やかなコントラストもぜひお楽しみください。※ドリンクセットは別料金です。

※画像はイメージです。

※デザートのテイクアウト・デリバリー販売はございません。

※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーです。

※マンゴーアイス、マンゴーソースはアップルマンゴーではございません。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーは「ローズヒップハイビスカス」のみのお取り扱いとなります。



おすすめ
ペアリング



ローズヒップハイビスカス



おすすめ
ペアリング



ダーズリン

マンゴーのブリュレパフェ

1,580 円 (税込 1,738 円)

カリッとキャラメリゼした濃厚なクリームブリュレととろける食感のグラシアスマンゴーから始まるパフェ。ザクザクとしたアーモンドスライスやココのあるバニラアイスクリーム、さっぱりとしたパイナップルソルベ、マンゴーアイス、華やかな香りの東方美人茶風味ゼリーをお楽しみいただけます。ひと口ごとに移ろう味わいをご堪能ください。

マンゴーのパフェ

1,180 円 (税込 1,298 円)

トップに上品な甘さのグラシアスマンゴーと濃厚なマンゴーアイスを盛り付け、中段と最後にもマンゴーの味わいをお楽しみいただけるマンゴーづくしのパフェ。マンゴーの甘さを引き立てる華やかな香りの東方美人茶風味ゼリーや、カスタード、カaramelビスケットが絶妙なアクセントを添えます。



おすすめ
ペアリング



ジャスミン



おすすめ
ペアリング



ローズヒップハイビスカス

マンゴー & 豆花のあんみつ仕立て

1,280 円 (税込 1,408 円)

主役のマンゴーと、夏にうれしいつるとした食感の中に程よい「もったり感」と濃厚な風味を楽しめる豆花を中心に、寒天や白玉などを合わせた「東洋風あんみつ」。華やかな東方美人茶風味ゼリーがアクセントを添えます。まずはそのまま、次にぜんざいをかけることで 2 度美味しくお楽しみいただける一品です。

プチマンゴーパフェ

プラス 550 円 (税込 605 円)

350 円 (税込 385 円) 以上ご注文の方限定のプチデザートです。ひと口サイズのグラシアスマンゴーとマンゴーアイス、グラノーラを合わせた、食後にちょうど良いサイズです。

※プチマンゴーパフェの単品販売はございません。

※プチデザート付セットは、プラス 350 円 (税込 385 円) でセットデザートを「プチマンゴーパフェ」に変更できます。

◆ 提供時間限定商品 (14 時～18 時) ～午後のひとときを彩るスペシャルプレート～



※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ドリンクバーを実施していません。
また、ペアリングティーは「ローズヒップハイビスカス」のみのお取り扱いとなります。

マンゴーデザートプレート (ドリンク付)

2,200 円 (税込 2,420 円)

プチマンゴーパフェ、マンゴーのプチブリュレ、マンゴー & 豆花、グラシアスマンゴー、プチパンケーキが楽しめる華やかなプレートです。ドリンクバーの TEARTH などと一緒に午後のひとときをゆっくりとお過ごしください。

おすすめ
ペアリング

〈商品〉
・プチブリュレ
・プチパンケーキ
・マンゴー & 豆花



ジャスミン

〈商品〉
・プチマンゴーパフェ
・マンゴー & 豆花



ローズヒップハイビスカス

◆4 商品が対象！マンゴーデザートをめぐるスタンプラリーを開催

「Apple Mango～ひと夏でめぐるマンゴーデザート～スタンプラリー」を開催いたします。対象商品から合計 3 品ご注文いただいたお客様には、次回ご来店時に「プチマンゴーパフェ」をプレゼントいたします。ぜひこの機会にマンゴーデザートめぐりもお楽しみください。

【対象商品】

- ・マンゴーのプリュレパフェ
- ・マンゴーのパフェ
- ・マンゴー & 豆花のあんみつ仕立て
- ・マンゴーデザートプレート（ドリンク付）

※「プチマンゴーパフェ」はスタンプ進呈対象外です。



〈スタンプカードデザインイメージ〉

【スタンプラリー開催内容】

- ①対象のマンゴーデザートご提供時に、1 個目のスタンプを押したカードをお皿に添えてお渡しいたします。
- ②スタンプ 2 個目以降は、レジにてスタンプを進呈いたします。スタンプカードをお会計時にレジまでお持ちください。
- ③スタンプを 3 個集めると次回ご来店時に「プチマンゴーパフェ」をプレゼントいたします。
(引換期限は 9 月 6 日 (日) まで)

※スタンプラリー対象商品全品を販売している店舗が対象です。

※スタンプカードの配布はなくなり次第終了となります。

※店舗の食材調達状況により、期間内であっても内容変更またはスタンプ付とおよび特典引換を終了させていただく場合がございます。

※詳細はスタンプカードをご確認ください。

◆素材紹介・開発担当者コメント

※皮付きマンゴーのみグラシアスマンゴーです。

●店頭販売も！メキシコ産「グラシアスマンゴー（アップルマンゴー）」

生産者からお客様まで、果実に関わるすべての人への「ありがとう（グラシアス）」の想いが込められた「グラシアスマンゴー」。メキシコの太陽の光をいっぱい浴びたマンゴーは、**熟度を見極めて収穫され、最短ルートの空輸で日本まで運ばれます。**そして、空港近郊の検品施設で一玉ずつ品質と熟度を確認し、**食べごろの状態**で店舗へ納品されます。とろける果肉と贅沢な甘さが特徴のグラシアスマンゴーをぜひお楽しみください。さらに、今回はご自宅でもお楽しみいただけるよう、**1 日 3 個限定**で店頭販売いたします。**(1 個 1,800 円 (税込))**

グラシアスマンゴー公式サイト：<https://rainbowfresh.co.jp/mango/gracias-mango.html>



●開発担当者コメント



ロイヤル株式会社 商品本部
商品開発部 開発課 宇戸平 智子

台湾を旅した際の記憶をヒントに、暑い夏にこそ、さっぱりとした風味やつるりとしたのど越しの良さを楽しんでいただきたい。そんな想いから、贅沢な甘さのグラシアスマンゴーに、「豆花」と「東方美人茶風味ゼリー」を掛け合わせたデザートを開発しました。

特にこだわったのは、それぞれの素材の食感と香りです。豆花は、つるりとした口当たりのなかに程よい「もったり感」と濃厚な風味を感じられるように。東方美人茶風味ゼリーは、一般的な烏龍茶とは一線を画す、華やかで気品ある香りを引き出しています。

ロイヤルホストのマンゴーデザートとともに、この暑い夏を心地よく、涼やかにお過ごしただければ幸いです。

また次回の季節デザートは「栗とさつまいも」を予定しております。秋の訪れとともに登場する新作も、ぜひご期待ください。

■ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings