

『SWEET POTATO & MARRON SELECTION

～あなたはどちらがお好き？～』

～ロイヤルホストが贈る秋のデザートは 2026 年 9 月 16 日（水）より販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、秋の味覚「お芋」と「栗」を主役にした季節デザート『SWEET POTATO & MARRON SELECTION』を 2026 年 9 月 16 日（水）より期間限定で販売いたします。



※画像はイメージです。

今秋のロイヤルホストのデザートは、秋を代表する味覚「お芋」と「栗」、それぞれを主役にしたパフェをご用意いたします。お芋が主役のパフェは、スイートポテトクリームや大学芋に、ほうじ茶の香ばしさをまとった寒天や白玉を合わせた「**ほうじ茶香るお芋のパフェ**」。栗が主役のパフェは、マロンクリームや濃厚なクレームブリュレにカシスアイスの酸味が爽やかに調和する「**カシスと楽しむ栗のブリュレパフェ**」です。さらに、お芋と栗どちらもご堪能いただける「**お芋と栗の秋色パフェ**」に加え、14 時～18 時限定のデザートとして、プチパフェやプチお芋のあんみつ、プチブリュレ、マロングラッセ・マドレーヌを一皿で楽しめる「**お芋と栗のデザートプレート（ドリンク付）**」をご用意しました。その日の気分やシーンに合わせてお選びいただける多彩なラインアップを取り揃え、お待ちしております。

また、今回の季節デザートでは Web 投票を実施いたします。お召し上がりいただいたデザートの中から「お芋」「栗」「お芋 & 栗」のどれがお好みかを選んでご参加いただけます。それぞれテイストの異なるデザートを通して、あなたイチオシの秋の味覚への 1 票をお待ちしています。

さらに、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、それぞれのデザート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。また、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『コスモス』とコラボレーションしたコースターをご用意。「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。

秋の訪れを感じるこの季節に、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できるレストランづくりに努めてまいります。

■季節デザート『SWEET POTATO & MARRON SELECTION～あなたはどちらがお好き？～』販売概要

販売期間：2026 年 9 月 16 日（水）～11 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 206 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「ほうじ茶香るお芋のパフェ」、「カシスと楽しむ栗のブリュレパフェ」のみ販売いたします。

駒沢パーククォーター店は「お芋と栗のデザートプレート」の販売はございません。

※以下の店舗（計 11 店）は販売対象外です。

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はございません。※九州大学病院店では TEARTH のお取り扱いはございません。

〈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：山本（080-4191-6278）、久光（080-4652-4615）、樽井、牧田

※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『SWEET POTATO & MARRON SELECTION～あなたはどちらがお好き？～』

★TEARTH とのおすすめペアリング★ほうじ茶

ほうじ茶の優しい味わいが、お芋や栗の素材本来の味わいと調和し、デザートの美味しさをより引き立てます。

※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。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーは「ほうじ茶」のみのお取り扱いとなります。

お芋



おすすめ
ペアリング



デカフェ アールグレイ

ほうじ茶香るお芋のパフェ

1,380 円 (税込 1,518 円)

カリッとした大学芋とスイートポテトクリームのお芋らしいほっくりとした甘さを楽しむ、和と洋の素材を合わせたパフェ。十勝ぜんざいや白玉、酸味のあるカシスアイス、カリッと香ばしい煎り玄米などを重ね、最後はほうじ茶の香りをまとった寒天で締めくくります。それぞれの層で異なる味わいをご堪能ください。

栗



おすすめ
ペアリング



カモミール

カシスと楽しむ栗のブリュレパフェ

1,480 円 (税込 1,628 円)

栗とカシスのマリージュを楽しむパフェ。カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレに渋皮栗やマロンクリーム、カシスアイス、締めくくりにカシス＆ラベンダー風味ゼリーを合わせました。カシスの爽やかな酸味が栗の濃厚な甘さをすっきりと軽やかにし、ほんのりと香るラベンダーの華やかな余韻が心地よく残る一品です。

お芋 & 栗



おすすめ
ペアリング



ほうじ茶

お芋と栗の秋色パフェ

1,080 円 (税込 1,188 円)

お芋と栗どちらもお楽しみいただけるパフェ。大学芋、スイートポテトクリーム、渋皮栗、マロンクリームをギュッと詰め込みました。お芋と栗の濃厚な甘さに酸味のあるカシスアイスとブルーベリーソースを合わせ、爽やかさをプラス。「秋色の装い」をイメージした鮮やかな色合いにもご注目ください。

お芋 & 栗



おすすめ
ペアリング



イングリッシュ
ブレイクファースト

お芋と栗のプチパフェ

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。渋皮栗、渋皮栗アイス、ホイップクリーム、スイートポテトクリームなどを重ねたお芋も栗もどちらも楽しめるプチパフェ。煎り玄米の香ばしさと食感がアクセントです。

※お芋と栗のプチ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「お芋と栗のプチパフェ」に変更できます。

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

お芋 & 栗



お芋と栗のデザートプレート (ドリンク付)

1,880 円 (税込 2,068 円)

マロンクリームの下にカシスアイスを忍ばせた「栗とカシスのプチパフェ」、ザクッと食感の大学芋を合わせた「ほうじ茶香るプチお芋あんみつ」、渋皮栗、キャラメルビスケット、ホイップクリーム、スイートポテトクリームを重ね、表面をキャラメリゼした「お芋と栗のプチブリュレ」、店頭でもご購入いただける「マロンガラス・マドレーヌ」を一皿に集めた、お芋と栗の魅力がたっぷりのデザートプレートです。この時間、このプレートでしか味わえない特別なデザートとともに、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〉

・ほうじ茶香る
プチお芋あんみつ
・マロンガラス・マドレーヌ



ほうじ茶

〈商品〉

・栗とカシスのプチパフェ
・お芋と栗のプチブリュレ



イングリッシュ
ブレイクファースト

※マロンガラス・マドレーヌは一部店舗では販売しておりません。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ドリンクバーではございません。

また、ペアリングティーは「ほうじ茶」のみのお取り扱いとなります。

◆「お芋」と「栗」どちらがお好き？秋の味覚、美味しさ対決！

「秋の味覚、永遠のライバルである『お芋と栗』の美味しさ対決として、Web 投票を実施いたします。

お芋が好き！栗が好き！お芋と栗どちらも好き！そんなあなたの 1 票をお待ちしております。また、デザートのご感想もぜひお寄せください。

【投票期間】

2026 年 9 月 16 日（水）～11 月 17 日（火）まで

【ご参加方法】

メニューに掲載の二次元コードからアンケートにご参加いただけます。



結果はロイヤルホスト公式ホームページ・Instagram ロイヤルホスト公式アカウントで 11 月下旬頃に発表を予定しています。なお、途中経過は Instagram ロイヤルホスト公式アカウントで発表予定です。

■ロイヤルホスト公式ホームページ：<https://www.royalhost.jp/>

■Instagram ロイヤルホスト公式アカウント：https://www.instagram.com/royalhost_official

◆店頭販売も！ご自宅でもお楽しみいただける「マロングラッセ・マドレーヌ」



店頭で販売している「Royal Host Deli（ロイヤルホスト デリ）」シリーズから、デザートプレートにも使用している焼き菓子「マロングラッセ・マドレーヌ（5 個入/税込 980 円）」を期間限定で販売いたします。

北海道産生クリームやバターを使用した生地にマロンペーストを練りこみ、イタリア産栗を使用したマロングラッセをトッピングしてしっとりと焼き上げたマドレーヌです。コーヒーや紅茶など温かいお飲み物にもぴったりです。心ほどける秋のひと時をお過ごしください。

※販売期間：9 月 16 日（水）～なくなり次第終了。一部店舗では販売していません。

◆開発担当者コメント



ロイヤル株式会社 商品本部
チェーン企画開発部 チェーン開発課
宇戸平 智子

秋を代表する味覚「お芋」と「栗」、それぞれの甘さや風味を生かした味わい深いデザートになるよう開発いたしました。素材そのものの良さを引き出すだけでなく、それぞれテイストの異なる味わいになるよう工夫をしております。

お芋も栗も濃厚な甘みのある素材だからこそ、その甘みを生かすために爽やかさのある風味や食感のある素材を組み合わせ、最後まで飽きることなく楽しめるデザートを目指しました。ランチの後やティータイムはもちろん、温かいお飲み物を飲みながらゆっくりとデザートプレートを味わっていただいたり、秋の夜長をパフェとともに楽しみいただいたり、さまざまなシーンをイメージして仕立てました。

ご家族やご友人とご一緒に、あるいは、お一人で読書をしながらなど、ロイヤルホストの秋のデザートでゆっくりとした心ほどけるひとときを過ごしていただけますと幸いです。

次回の季節デザートは、ショコラを主役としたデザートを予定しております。煌びやかなホリデーシーズンに向けて登場する新作も、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