



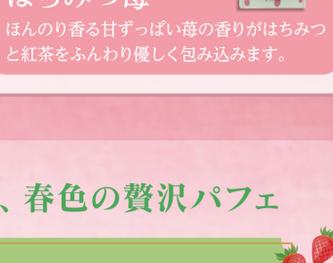
甘いひとときを、今年も
Sweet
Strawberry
2nd season
Pistachio

販売期間／2025年3月12日(水)～5月中旬予定 販売時間／10時30分～
販売店舗／全国のロイヤルホスト
※名古屋星ヶ丘店は「苺とピスタチオのミルフィーユパフェ」、「苺とヨーグルトのスムージー」のみ販売。
(空港店舗、九州大病院店、京都高島屋S.C.店を除く)

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。
※食材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。
※デザートへのテイクアウト・デリバリー販売はございません。
※ストロベリーソース、苺のソルベに使用している苺は国産ではありません。

ドリンクバーに登場
『TEARTH』の季節の紅茶を
お楽しみください。

※ドリンクバー未実店舗がございますが、本商品をご用意しています。
※商品がなくなり次第終了いたします。
※1歳未満の乳児には与えないでください。



甘美な層が織りなす、春色の贅沢パフェ

苺とピスタチオのミルフィーユパフェ
1,580円(税込1,738円) MORE

素材紹介

苺、ピスタチオ、ピスタチオアイスクリーム、パイホイップクリーム、バニラアイスクリーム、カスタード etc.



ピスタチオグリーンに苺色の花を咲かせて

苺とピスタチオのケーキ仕立て
1,280円(税込1,408円) MORE

素材紹介

苺、ピスタチオ、ピスタチオアイスクリーム、ホイップクリーム、ピスタチオクリーム、ココアスポンジ、苺のソルベ、カスタード etc.



甘ずっぱい苺と芳醇な香りのピスタチオ
カリッと香ばしいクレームブリュレと共に

苺とピスタチオのブリュレパフェ
1,280円(税込1,408円) MORE

素材紹介

苺、ピーカンナッツ、クレームブリュレ、バナナ、グラハムビスケット、塩キャラメルアイス、ピスタチオ、ピスタチオアイスクリーム etc.



爽やかな酸味に春の訪れを感じて

苺とヨーグルトのスムージー
880円(税込968円) MORE

素材紹介

苺、ベリーのスムージー、ヨーグルト、苺のソルベ、ホイップクリーム、ピスタチオ etc.



春色におめかししてお届け

苺とピスタチオの春色パンケーキ
1,580円(税込1,738円) MORE

素材紹介

苺、パンケーキ、苺のソルベ、ピスタチオクリーム、マスカルポーネ、ストロベリーソース etc.



旬の美味しさをプチサイズで

季節のプチデザートセット

プチストロベリーパフェ
～ピスタチオ～
プラス500円(税込550円)
MORE

スペシャルセット、スペシャルランチのセットデザートはプラス320円(税込352円)で「プチストロベリーパフェ」に変更できます。

※「プチストロベリーパフェ」単品での販売はございません。
(単品350円(税込385円)以上ご注文の方へのお得なセットです)
※ランチメニューは平日限定です。(未実施の日がございます)

素材紹介

苺、ピスタチオアイスクリーム、ピスタチオクリーム、ホイップクリーム etc.



新デザインコースターでお出迎え!

季節のデザート専用コースターに『金沢アート工房』のパラ・アーティスト 輪島 貫太氏のデザインを採用

〈取組みの経緯〉

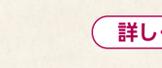
ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される、家族みんなのお気に入りホスピタリティレストラン」をブランドミッションに掲げ、SDGsの達成を目指す活動に努めています。今回、季節デザートの中でも人気の苺デザートを盛り上げるコースターデザインを検討するにあたり、多様性のあるアーティストの支援活動をされている「金沢アート工房」の想いに共感し、共に取組み導入にいたしました。料理の美味しさはもちろん、見た目にもこだわるロイヤルホストの芸術性豊かな季節デザートが、それぞれの個性や感性をお持ちのアーティストの皆様とコラボレーションすることで、さらに楽しいひとときが過ごしいただけると期待しております。

<デザインタイトル> わたしの花束

原画



コースター切り取り図案



採用理由：赤と白を基調とした、シンプルな色合いの苺のデザートが映えるよう、アーティスト独自の感性で創作された、鮮やかな色使いのデザインを採用いたしました。

詳しくはこちら