

旬の味わいを贅沢に楽しむ

Fresh Melon Dessert



販売期間／2025年5月14日(水)～7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（空港店舗、九州大学病院店、京都高島屋S.C.店を除く）

※名古屋星ヶ丘店、Royal Host central gourmet kitchenは
「メロン＆ココナッツのブリュレパフェ」、
「メロンジュレクリームソーダ」のみ販売。

※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。

メロンデザート × TEARTH

メロンデザートがより華やぐ、『TEARTH』のおすすめペアリングをご紹介します。

豊かな自然が育んだ茶葉のテロワールとともに、
貴品高いメロンがより一層引き立つひとときをお過ごしください。



ジャスミン

スリランカの緑茶をベースに
ジャスミンの花びらで香り付け。
その芳しい香りに癒されてください。



イングリッシュブレックファースト

スリランカ、ディンブラ産。
香り・渋み・コクのバランスが良く、
ミルクティーやストレートで
お楽しみください。



デカフェアールグレイ

インド産の茶葉にフレッシュな
ベルガモットの香り漂う
フレーバーティー。



カモミール

欧米では古くからリラックス効果が
あると言われるハーブティー。
心と身体が癒されます。



「大地の恵」という意味が込められたTEARTH(ティーアース)は、
2017年に世界に向けて誕生したブランドです。

『TEARTH』公式サイト <https://tearth-jp.com/>

※各デザートに『TEARTH』とのペアリング例を記載しております。

※『TEARTH』はドリンクバーでご用意しています。

※九段下店、神田神保町店、飯塚店はジャスミン、イングリッシュブレックファーストの2種類のみの販売となります。

※九州大学病院店では季節デザート、『TEARTH』の取り扱いはありません。

アーモンドスライスの 食感がアクセント



メロン＆ココナッツの ブリュレパフェ

1,280円(税込1,408円)

MORE

素材紹介

メロン、スライスアーモンド
クレームブリュレ、ホイップクリーム
バニラアイスクリーム、メロンアイス
ココナッツアイス、メロンジュレ etc.

おすすめペアリング

デカフェアールグレイ

今年も登場！メロン半分を贅沢に楽しんで

フレッシュメロンボウル ～ジンジャーシロップ添え～

2,180円(税込2,398円)

MORE

素材紹介

メロン、ミント
ホイップクリーム
メロンアイス
カシスクリームのアイス
メロンジュレ etc.

おすすめペアリング

ジャスミン



お好みでジンジャーシロップを
かけてお召し上がりください。

おすすめペアリング

カモミール

ジンジャーシロップで 味の変化を楽しんで

メロンのヨーグルト ジャーマニー ～ジンジャーシロップ添え～

1,280円(税込1,408円)

MORE

素材紹介

メロン、ホイップクリーム
メロンアイス、ヨーグルト、ココナッツアイス
黄桃、カシスクリームのアイス
ジンジャーシロップ etc.

おすすめペアリング

カモミール



メロン好きに贈る プリン・ア・ラ・モード

メロンのプリン・ ア・ラ・モードパフェ

1,580円(税込1,738円)

MORE

素材紹介

メロン、プリン、スライスアーモンド
ホイップクリーム、ミント
バニラアイスクリーム
メロンジュレ etc.

おすすめペアリング

イングリッシュ
ブレックファースト



ミントの爽快感が アクセント

メロンジュレ クリームソーダ

980円(税込1,078円)

MORE

素材紹介

メロン、ミント、レッドカラント
ホイップクリーム、バニラアイスクリーム
メロンソーダ、メロンジュレ



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 プチメロンパフェ

プラス500円(税込550円)

MORE

スペシャルセット、スペシャルランチなどの
セットデザートはプラス320円(税込352円)で
「プチメロンパフェ」に変更できます。

※「プチメロンパフェ」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

メロン、スライスアーモンド
ブルーベリーソース、ココナッツアイス
ホイップクリーム、メロンジュレ etc.

おすすめペアリング

イングリッシュ
ブレックファースト



ロイヤルホストではSDGsの取り組みとして
季節デザートのイメージに合わせてパラアーティストの方の
作品をコースターとして採用しております。
「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、
アートとデザートをお楽しみください。

<デザインタイトル> あじさい

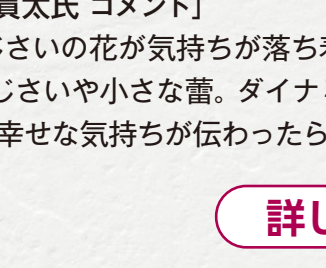
原画



アーティスト

『金沢アート工房』
輪島 貫太氏

コースター切り取り図案



【制作者・輪島 貫太氏 コメント】
色鮮やかなあじさいの花が気持ちよく感じてとても好き
です。大きいあじさいや小さな蕾、ダイナミックな葉っぱも注目
です！ うっとり幸せな気持ちが伝わったら嬉しいです。

詳しくはこちら