

アップルマンゴーの産地・メキシコ本場の楽しみ方をロイヤルホストで体感！ 『Apple Mango～メキシコを感じて～』 ～2025年7月16日（水）より全国のロイヤルホストで販売開始～

「ロイヤルホスト」は、メキシコ産アップルマンゴーを使用した5種の季節デザート、2025年7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。

今年で6年目を迎えるアップルマンゴーデザートは、アップルマンゴーの産地・メキシコでの楽しみ方をロイヤルホスト風にアレンジしてお届け。メキシコでは、マンゴーにライムを絞り、チリペッパーをかける食べ方が定番スタイルです。ロイヤルホストでは、初めてライムジュレやポアブルローゼ（ピンクペッパー）を組み合わせ、マンゴーの芳醇な甘みにアクセントを添えた、夏らしい爽やかな味わいに仕上げました。

カリッと香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレにライムジュレやミントを合わせた「アップルマンゴーのブリュレパフェ」をはじめ、ロイヤルホストで定番の「ヨーグルトジャーマニー」をマンゴー仕立てにアレンジし、ポアブルローゼの爽やかさをプラスした「アップルマンゴーのヨーグルトジャーマニー～アングリーズソース添え～」が登場。今回初めて、別添えのカスタード風味のアングリーズソースをかけて楽しむスタイルを採用。ソースをかけることで生まれる上品な甘さをぜひご堪能ください。さらに、シンプルな構成でマンゴーの濃厚な甘みと香りを楽しめる「アップルマンゴーパフェ」や、マンゴーの甘み、ライムジュレの酸味と食感を楽しめる飲むデザート「マンゴー＆ライムジュレスムージー」をご用意しました。暑い夏にぴったりなアップルマンゴーデザートをお楽しみください。

※皮付きアップルマンゴーのみメキシコ産です。仕入れ状況により品種が変更となる場合がございます。

※アイス、スムージー、ソースに使用しているマンゴーはアップルマンゴーではございません。

また、ドリンクバーに10種類以上を取り揃えた「TEARTH（ティーアース）」シリーズの中から、アップルマンゴーデザートの味わいをさらに引き立てる、さまざまなティーペアリングをご提案いたします。さらに、季節デザートに使用するコースターは「メロンデザート」に引き続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴太氏のデザインを採用。季節デザートと共に「お皿の上のちいさな美術館」としてパラ・アーティストのデザインをお楽しみください。※コースターデザインは変更する場合がございます。

「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～メキシコを感じて～』販売概要

販売期間：2025年7月16日（水）～9月中旬予定 / 販売時間：10時30分～

※期間中の店舗休業日：9月4日（木）

販売店舗：全国のロイヤルホスト214店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店とRoyal Host centrair gourmet kitchenは「マンゴー＆ライムジュレスムージー」、「アップルマンゴーのヨーグルトジャーマニー～アングリーズソース添え～」のみ販売。

※以下の百貨店、病院、空港の店舗は対象外です。

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

※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。

※デザートのテイクアウト・デリバリー販売はございません。

〈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事務局(株式会社サニーサイドアップ内) Mail:royalhd@ssu.co.jp

担当:清水(090-3420-0397)、山口(080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬、島村

※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～メキシコを感じて～』 商品紹介

※皮付きアップルマンゴーのみメキシコ産です。仕入れ状況により品種が変更となる場合がございます。

※アイス、スムージー、ソースに使用しているマンゴーはアップルマンゴーではございません。

※画像はイメージです。



アップルマンゴーのブリュレパフェ
1,380 円（税込 1,518 円）

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレに、マンゴー果肉とポアブルローゼ（ピンクペッパー）、ピーカンナッツ、パインソルベ、マンゴーアイス、ライムジュレとミントを合わせました。

NEW



アップルマンゴーのヨーグルトジャーマニー
～アングレースソース添え～
1,580 円（税込 1,738 円）

マンゴーアイス、パインソルベ、カシスアイスにヨーグルトを合わせ、マンゴー果肉とバナナ、ホイップクリーム、スパイシーなポアブルローゼ（ピンクペッパー）で仕上げました。アングレースソースをかけてお召し上がりください。

NEW



アップルマンゴーパフェ
1,080 円（税込 1,188 円）

マンゴー果肉とマンゴーアイスにライムジュレを合わせ、ホイップクリームとグラノーラで仕立てたパフェです。



マンゴー＆ライムジュレスムージー
880 円（税込 968 円）

マンゴースムージーと、ミントを合わせたライムのジュレを混ぜ、マンゴー果肉とマンゴーアイスと共に楽しみください。

＜季節のプチデザートセット＞「プチマンゴーパフェ」

プラス 500 円（税込 550 円）

お食事のあとに少しでも召し上がりたい方へ、ちいさなパフェをご用意いたしました。アップルマンゴーとマンゴーアイス、ホイップクリームにマンゴーソースをかけて仕上げたプチサイズながらもアップルマンゴーの美味しさをお楽しみいただけるパフェです。



※スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、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）で変更できます。

※「プチマンゴーパフェ」単品での販売はございません。

※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）。

◆アップルマンゴーの産地メキシコを味わう！今年のマンゴーフェアは本場の食べ方をご提案

※画像はイメージです。

アップルマンゴーの産地メキシコでは「マンゴー×ライム×チリペッパー」を組み合わせることが一般的。そこで、ロイヤルホストでもぜひ本場メキシコの味わい方を楽しんでもいただくために、ライムを「ライムジュレ」に、チリペッパーを「ポアブルローゼ（ピンクペッパー）」にアレンジしてご提案します。暑い夏を爽やかに乗り切る、メキシコを感じる新たな味わいをお楽しみください。



●「ポアブルローゼ」とは？

ウルシ科・コショウボクの果実を乾燥させたもの。見た目が胡椒に似ていることから「ピンクペッパー」と名付けられました。香りがよく、フルーティーな香味が特徴で、刺激的な辛みは少なめです。

●アップルマンゴーについて

ロイヤルホストでは、メキシコ産ケント種のアップルマンゴーを使用。果肉はオレンジ色で果汁たっぷり、濃厚な甘みと香り、程よい酸味、口の中でとろけるような滑らかな食感が楽しめます。

※皮付きアップルマンゴーのみメキシコ産です。仕入れ状況により品種が変更となる場合がございます。

※アイス、スムージー、ソースに使用しているマンゴーはアップルマンゴーではございません。



◆2025年の季節デザートは、新デザインコースターでお出迎え！

ロイヤルホストでは、2025年の季節デザートメニューにおいて、1年を通じてパラ・アーティストの皆さんのさまざまなデザインをコースターでお楽しみいただく予定です。ロイヤルホストでは食の楽しさ、豊かさと共に、D&I（ダイバーシティ&インクルージョン）の推進に努めてまいります。

「Sweet Strawberry 1st season」、「Sweet Strawberry 2nd season」、「Fresh Melon Dessert」に引き続き、「Apple Mango～メキシコを感じて～」で使用するコースターに、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貫太氏のデザインを採用いたします。「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。

※コースターデザインは変更する場合がございます。

■「Apple Mango～メキシコを感じて～」 コースター採用イメージ



■導入デザイン概要 <デザインタイトル>「Philhar World」

「Apple Mango～メキシコを感じて～」

コースター切り取り図案



原画



採用理由：

夏のマンゴーデザートに合わせて、元気になる黄色をメインとしたPOPな色使いと楽しさを感じる多種多彩な楽器を描写したデザインを採用しました。マンゴーデザートの彩りとご一緒に、「お皿の上のちいさな美術館」としてぜひお楽しみください。



■制作者・輪島 貫太氏 コメント

音楽を聴いたり、リズムに乗って踊ることが大好き！

楽器のテーマパークや公園があったらどんなかな～、どんな音が聞こえてくるかな～などと想像して描きました。

◆紅茶ブランド「TEARTH」とのペアリングをご提案

※画像はイメージです。

アップルマンゴーデザート味わいを引き立てる「TEARTH」シリーズとのペアリングをご提案。さまざまな「TEARTH」シリーズとの組み合わせをお楽しみください。

～「TEARTH」監修 ペアリングのご提案～



アップルマンゴーのブリュレパフェ



おすすめ



デカフェアールグレイ

ライムゼリーとアールグレイの柑橘系の香りの相性が抜群です。



イングリッシュブレックファースト

クリームとの相性が良く、美味しさをアップします。



アップルマンゴーのヨーグルトジャーマニー
〜アングリーズソース添え〜



おすすめ



アングリーズソースをかける前

カモミール

包み込むような香りが素材の良さを引き立てます。



アングリーズソースをかけた後

ジャスミン

爽やかな香りがマンゴーを引き立てます。



アップルマンゴーパフェ



おすすめ



緑茶

爽やかな緑茶の風味とマンゴーの甘さが絶妙なハーモニーを奏でます。



はちみつ紅茶

マンゴーの甘さとはちみつの香りがおすすめです。



プチマンゴーパフェ



おすすめ



ほうじ茶

香ばしさがマンゴーの香りと調和します。



ダーズリン

繊細で上品な香りが、マンゴーの甘みをより一層洗練された印象に変えてくれます。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、はちみつ紅茶とデカフェアールグレイ以外のお取り扱いはありません。

※九州大学病院店では「TEARTH」のお取り扱いはありません。