

Hospitality Restaurant

Royal Host

2025年11月11日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 今年の冬は紅玉りんご&ロイヤルのスイートポテトを味わう至福のひとときを 『国産紅玉りんご&ロイヤルのスイートポテト～美味しさを贈るおもてなし～』 ～2025年11月26日（水）より全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、「国産紅玉りんご」と「ロイヤルのスイートポテト※」を組み合わせた、冬のホリデーシーズンを彩る5種の季節デザートを2025年11月26日（水）より期間限定で販売いたします。

※ロイヤルのスイートポテトのレシピをベースに作った「スイートポテトクリーム」を使用しています。



※画像はイメージです。

今年のりんごデザートは、紅玉りんごにロイヤルの伝統あるスイートポテトをクリーム仕立てにして組み合わせた5種類のデザートをご用意しました。美味しいさの要となるのは、店舗で丁寧に手作りする「カラメルりんご」と、「スイートポテトクリーム」です。このクリームは、福岡で誕生し半世紀以上にわたり名物土産として愛されるロイヤルのスイートポテトの伝統レシピをベースに、自社のセントラルキッチンで丁寧に仕上げています。紅玉りんごの爽やかな酸味がスイートポテトクリームのまろやかな甘みを引き立てる絶妙なバランスです。クリスマスや年末年始のホリデーシーズンに、ロイヤルホストらしいデザートで至福のひとときをお客様に贈りたいと想いを込めて、デザート開発担当パティシエが仕上げました。

商品はアイスクリームとホップクリームにホットファッジソースをかけて楽しむ「紅玉りんご&スイートポテトのとろけるショコラ仕立て」や、キャラメリゼしたクレームブリュレと、りんごのソルベ、フレッシュりんご入りのチャイ風ゼリーなどを重ねた「紅玉りんご&スイートポテトのブリュレパフェ」が初登場。

さらに、サクサク食感が美味しい「紅玉りんご&スイートポテトのパイ仕立て～カラメルソース添え～」や、バニラアイスクリームと一緒にりんごとスイートポテトクリームをシンプルに楽しめる「紅玉りんご&スイートポテトのパフェ」、スパイスの香りが特徴的なカラメルビスケットアイスクリームを使用した「紅玉りんご&スイートポテトのプチパフェ」にもご注目ください。

ロイヤルホストがお届けする「美味しいさを贈るおもてなし」を、「国産紅玉りんご&ロイヤルのスイートポテト」のデザートを通してお楽しみください。

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）」シリーズから、りんごデザートの美味しいさをさらに引き立てるペアリングもご提案。そして、2025年りんごデザートのコースターは「マロンデザート」に引き続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴太氏の作品とコラボレーションしました。今回は、音楽の惑星を舞台とした作品です。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、コースターとデザートを楽しむひとときをお過ごしください。

※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のお取り扱いはございません。

※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『国産紅玉りんご&ロイヤルのスイートポテト～美味しさを贈るおもてなし～』販売概要

販売期間：2025年11月26日（水）～2026年1月中旬予定／販売時間：10時30分～

※期間中の店舗休業日：2025年12月31日（水・大晦日）、2026年1月1日（木・元日）（予定、一部店舗を除く）

販売店舗：全国のロイヤルホスト215店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※駒沢パークセンター店、名古屋屋ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchenは「紅玉りんご&スイートポテトのとろけるショコラ仕立て」、「紅玉りんご&スイートポテトのブリュレパフェ」のみ販売

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗（計9店）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、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。

#### 〈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

※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。

※画像はイメージです。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーはレイボスのみのお取り扱いとなります。

※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。



おすすめ  
ペアリング



ほうじ茶

### 紅玉りんご&スイートポテトの とろけるショコラ仕立て

1,480円（税込 1,628円）

店舗仕込みのカラメルりんごと自社製スイートポテトクリーム、チョコレートアイスクリームとバニラアイスクリームにチャイ風ゼリーを合わせ、ローストアーモンドやべにはるかチップスを添えて仕立てました。チャイ風ゼリーのきらめく輝きが、ホリデーシーズンを華やかに演出します。ホットファッジソースをアイスクリームとホップクリームにかけてお楽しみください。



おすすめ  
ペアリング



ダージリン

### 紅玉りんご&スイートポテトの ブリュレパフェ

1,480円（税込 1,628円）

カリッとキャラメリゼしたクリームブリュレに店舗仕込みのカラメルりんごと自社製スイートポテトクリーム、カラメルビスケットアイスクリーム、りんごのソルベ、バニラアイスクリーム、フレッシュりんご入りのチャイ風ゼリーなどを合わせて仕立てました。香ばしく甘いクリームブリュレから始まり、爽やかなりんごソルベ、チャイ風ゼリーへと続く味の移ろいを、存分にご堪能ください。

※りんごソルベのりんごは紅玉りんごではございません。



おすすめ  
ペアリング

デカフェ アールグレイ

### 紅玉りんご&スイートポテトのパイ仕立て ～カラメルソース添え～

1,280円（税込 1,408円）

自社のセントラルキッチンでアーモンド生地を絞り焼き上げたサクサク食感のパイに、店舗仕込みのカラメルりんごとバニラアイスクリーム、自社製のスイートポテトクリームを重ね、シナモンパウダーで仕上げました。温かいカラメルソースをかけてお召し上がりください。



おすすめ  
ペアリング



ライボス

### 紅玉りんご&スイートポテトのパフェ

1,080円（税込 1,188円）

店舗仕込みのカラメルりんごと自社製スイートポテトクリーム、バニラアイスクリーム、フィヤンティーヌ（パイを碎いたもの）、カスター、ブルーベリーソースなどを合わせて仕立てました。べにはるかチップス、フィヤンティーヌ、ローストスライスマームドのサクサクとした食感が楽しいパフェです。

### 紅玉りんご&スイートポテトのプチパフェ

単品 700円（税込 770円）

セット：プラス 550円（税込 605円）

スペシャルセット等のセットデザートを変更：プラス 350円（税込 385円）

店舗仕込みのカラメルりんごと自社製のスイートポテトクリーム、カラメルビスケットアイスクリーム、フレッシュりんごとチャイ風ゼリーなどを合わせたプチデザートです。

※単品 350円（税込 385円）以上ご注文の方はプラス 550円（税込 605円）でご注文いただけます。

※スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、スペシャルランチをご注文の方はプラス 350円（税込 385円）で

セットデザートを「紅玉りんご&スイートポテトのプチパフェ」に変更いただけます。

※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）。



## ◆今回のデザートの主役！カラメルりんごとスイートポテトクリームのこだわりポイント

※画像はイメージです。

今回のデザートの要でもある「カラメルりんご」と「スイートポテトクリーム」。店舗で手作りする「カラメルりんご」や自社のセントラルキッチンで丁寧に仕上げる「スイートポテトクリーム」でロイヤルホストの「美味しさを贈るおもてなし」を体現いたします。

### ●カラメルりんご

皮むきから蒸し焼きまで、全ての工程を店舗で手作りしています。皮をあえて少し残すことで、りんご本来の豊かな風味と心地よい食感、酸味が口の中で広がり、より美味しくお召し上がりいただけるように工夫しました。



### ●スイートポテトクリーム

ロイヤルホスト（一部店舗）の店頭でも販売されているロイヤルのスイートポテトのレシピをベースに作ったクリームです。パフェ全体の調和を考え、やさしい口あたりと、控えめな甘さに仕上げました。スイートポテトと同じく、福岡にある自社のセントラルキッチンにて製造しています。

※店舗でのご購入をご希望の場合は、お手数ですが、事前に各店にお問い合わせください。



### <ロイヤルのスイートポテト>

誕生して半世紀以上、福岡で生まれた「ロイヤルのスイートポテト」は、創業者の想いそのままに、こだわりの美味しさをお届けしています。九州産さつま芋 100% 使用のスイートポテトは、さつま芋はもちろんのこと、生クリーム、バター、卵などの主要原料を国産素材にこだわっています。手作業で仕上げるからこそその鮮やかな黄色や、艶やかな“照り”と“焼き色”。素材本来の味、色、風味を大事にし心を込めて仕上げています。

■公式 HP

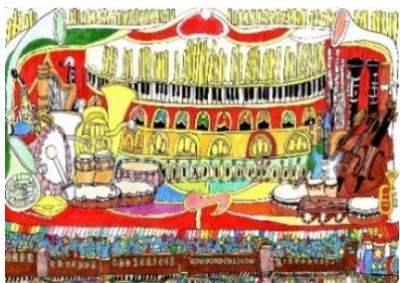
<https://www.shoproyal.jp/shop/pages/sweetpotato.aspx>

## ◆お皿の上のちいさな美術館 新デザインコースターでお出迎え！

2025年の季節デザートメニューにおいて、1年を通じてバラ・アーティストの皆様のさまざまなデザインをコースターでお楽しみいただけます。ロイヤルホストでは食の楽しさ、豊かさと共に、誰もが自分らしく活躍できる社会を願い、このような活動を続けてまいります。

今回のりんごデザートのコースターも「マロンデザート」に引き続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴太氏の作品とコラボレーションしました。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、コースターとデザートを楽しむひとときをお過ごしください。※コースターデザインは変更する場合がございます。

### ■コラボレーションした作品：ソラシド星



### ■制作者・輪島 貴太氏 コメント

ソラシド星は、『もしも宇宙に音楽の惑星があつたら。』というイメージで描いた絵です。ソラシド星を案内してくれる歌の宇宙機関車・コンサート舞台・端っこに描いたホルンがお気に入りです。

### ■デザインコースター概要

「ソラシド星」は、音楽の惑星を舞台とした作品です。壮大な宇宙のコンサート舞台、楽器の数々、そして弦楽器の彩りを表現した描写が、りんごデザートの色合いと融合して「お皿の上のちいさな美術館」としてお楽しみいただけないようにいたしました。

### 国産紅玉りんご＆ロイヤルのスイートポテト ～美味しいを贈るおもてなし～

コースター切り取り図案



コースター使用イメージ

