

メロンとココナッツ、ジンジャーを組み合わせた味わいをご提案！
『Fresh Melon Dessert』
～2025年5月14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、旬を迎える国産メロンを使用した6種の季節デザート、2025年5月14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。

今年の『Fresh Melon Dessert』は、旬の味わいを贅沢に楽しめるラインアップ。スライスしたローストアーモンドのサクサクの食感が新しい「メロン&ココナッツのブリュレパフェ」。人気の「ヨーグルトジャーマニー」をメロン仕立てにアレンジし、別添えのジンジャーシロップで味の変化をお楽しみいただく「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～」。メロン半分を贅沢に使用した「フレッシュメロンボウル～ジンジャーシロップ添え～」などをご用意いたしました。メロンの甘さとジンジャーシロップのピリツとした辛みと香りとの調和をぜひご堪能ください。さらに、プリンとメロンの組み合わせがどこか懐かしい「メロンのプリン・ア・ラ・モードパフェ」や、飲むデザートとして楽しめて、ミントの爽快感がアクセントとなる「メロンジュレクリームソーダ」も登場。初夏にぴったりなみずみずしくさわやかなメロンデザートをお楽しみください。

また、季節デザートに使用するコースターは「苺デザート」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。カラフルな「あじさい」が描かれたコースターは「お皿の上のちいさな美術館」がテーマです。季節のデザートと共にパラ・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『Fresh Melon Dessert』販売概要

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 216 店舗 ※配信日時時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店と Royal Host centrait 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。

※以下の百貨店、病院内、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。

※デザートの特約アウト・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: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『Fresh Melon Dessert』

※画像はイメージです。



メロン&ココナツの ブリュレパフェ

1,280 円 (税込 1,408 円)

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレに、今年新たにサクサクした食感のスライスしたローストアーモンドをのせました。メロン、ココナツアイス、メロンアイスやメロンジュレなど、さまざまな素材が織りなす見た目も楽しいパフェです。

NEW



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)

ロイヤルホストの定番デザートにメロン仕立てにアレンジ。ヨーグルトにカシスクリームアイス、黄桃が入ったヨーグルトジャーマニーにメロンとココナツのアイスを合わせたメロン仕立てのヨーグルトジャーマニー。お好みでジンジャーシロップをかけて。

NEW



メロンのプリン・ア・ラ・モードパフェ

1,580 円 (税込 1,738 円)

さわやかな色合いのメロンとまろやかなプリン、ホイップクリーム、バニラアイスクリームにメロンジュレを合わせ、レッドカラントとスライスローストアーモンドで仕上げたプリン・ア・ラ・モードのパフェ。



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)

毎年好評のフレッシュメロンボウルが今年も登場。メロン半分を贅沢に使用し、メロンアイスやメロンジュレ、甘ずっぱいカシスクリームアイスと一緒にメロンの果肉を存分に味わえます。今年新たにジンジャーシロップを添えました。メロンの甘みを引き立てるシロップで味の変化をお楽しみいただけます。

NEW



メロンジュレクリームソーダ

980 円 (税込 1,078 円)

メロンジュレにミントを合わせさわやかなメロンソーダに仕上げました。メロンとバニラアイスクリーム、ホイップクリームにレッドカラントを飾り、見た目、食感、のど越しも楽しいクリームソーダです。

<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)

お食事のあとに少しだけ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。メロンやココナツアイス、メロンジュレを合わせブルーベリーソースで仕上げました。お食事の締めくりに、旬を楽しむデザートどうぞ。



※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。
※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)。

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」に引き続き、「Fresh Melon Dessert」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。
※コースターデザインは変更する場合がございます。

■「Fresh Melon Dessert」 コースター採用イメージ



■ 取り組みの経緯

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、共に取り組み導入にいたしました。料理の美味しさはもちろん、見た目にもこだわりの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をお過ごしいただけることを願っております。

■ 導入 デザイン概要

<デザインタイトル> あじさい

原画



「Fresh Melon Dessert」
コースター切り取り圖案



採用理由：

初夏にふさわしい緑の色合いが映えるメロンデザート。その魅力を引き立てるため、アーティスト独自の感性で創作された、細やかな描写と鮮やかな色使いのデザインを採用しました。『あじさい』と季節のデザートが織りなす、全体の美しい見た目ぜひお楽しみください。

■ 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が落ち着く感じでとても好きです。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。



<アーティストプロフィール> 輪島 貫太 (Wajima Kanta)

2歳の頃、動物に興味を持つようになり絵を描くようになる。成長とともに落語・おもちゃ・トリビア・アニメ・みんなのうた等、その時興味あるものを集合させて描くことを好む。頭の中の情報を整理するかのよう“もじ”で知識を書き出し、その数は300枚ほどにもなる。将来制作したいアニメのキャストやシナリオを考えながら日々創作活動に励む。

<金沢アート工房>

金沢アート工房は、石川県内の障がいのあるアーティストが創作活動に打ち込める手助けをし、発表の機会を作り自立を支援することを目的に、2008年より金沢市からの委託事業として活動しています。