

うつりゆく季節を楽しむ 和モダンデザート

『Marron&Hojicha』新登場

～10月23日（火）から全国のロイヤルホストで期間限定販売～

ロイヤルホストは、秋を感じるマロンデザートに10月23日（火）から期間限定で販売します。今回は、まろやかな甘さで渋皮の風味まで楽しめる「渋皮栗」と、ほろ苦く香ばしい「静岡県産ほうじ茶」が絶妙に絡み合う、味わい深いデザートに仕上げました。渋皮栗の甘露煮・渋皮栗アイス・マロンクリームを使った、栗の味覚を存分にご堪能いただける『Marron&Hojicha』をぜひお楽しみください。

【『Marron&Hojicha』4品】



渋皮栗とほうじ茶の ブリュレパフェ

880円（税込950円）／510kcal

渋皮栗の甘露煮をトッピングしたクレームブリュレの下にまろやかなマロンクリーム、渋皮栗アイス、アクセントに甘酸っぱい赤スグリやほうじ茶クリームを盛り込んだ贅沢なパフェ。栗のおいしさを堪能いただき、ほろ苦いほうじ茶ゼリーでさっぱりと食べ終わる大人のデザートです。



渋皮栗のアフォガート ～ほうじ茶ソース～

780円（税込842円）／301kcal

「アフォガート」を濃厚なほうじ茶ソースにアレンジ。渋皮栗アイス、バニラアイスに温かいソースをたっぷりかけると、芳醇でとろける味わいが広がります。ごまチュウールの香ばしさや赤えんどう豆の塩味が、栗のほっこりした甘さを一層引き立てます。

渋皮栗とほうじ茶のモンブラン仕立て

580円（税込626円）／280kcal

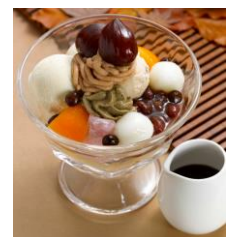
スポンジケーキ、ホイップクリーム、ほうじ茶クリーム、渋皮栗アイスを重ね、マロンクリームを絞って仕上げたモンブラン風の小さなグラスデザート。甘いものを少し食べたい時や、食後におすすめの1品です。



季節のクリームあんみつ ～渋皮栗とほうじ茶～

780円（税込842円）／490kcal

定番のクリームあんみつに、渋皮栗の甘露煮と渋皮栗アイス、マロンクリーム、ほうじ茶クリームをトッピング。黒蜜をかけてお召し上がりください。



ロイヤルホストでは、今後も季節にぴったりなデザートを期間限定で販売し、食の楽しさ、豊かさを感じていただけるレストランづくりに努めてまいります。

【『Marron&Hojicha』販売概要】

販売期間：2018年10月23日（火）～12月中旬（予定）／販売時間：11:00～22:00（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト217店舗

※一部価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

<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株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、五味淵、野村
TEL：03-4580-9105 FAX：03-4580-9131 e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

※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。