

2016年1月14日

ロイヤルホールディングス株式会社

バラエティーにあふれた旬の国産苺のデザートで春の訪れをお知らせ 「Sweet Sweet STRAWBERRIES」開催 ～2月9日(火)から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルホストは、冬から春にかけて旬を迎える国産のフレッシュ苺を使用した季節限定デザートを、2月9日(火)から全国224店舗で販売します。「苺のブリュレパフェ」は、2015年6月に販売休止した人気メニューですが、今回、苺のおいしい季節にあわせて再登場します。その他にも、甘酸っぱい苺とイタリア発祥の氷菓子「グラニータ」、パンナコッタなどを盛合せた新食感のパフェなど、フレッシュ苺の美味しさが楽しめる全4種類のデザートをご用意しています。

【季節限定“Sweet”な苺デザート】



いちごみるくパフェ ～パンナコッタと苺のグラニータ～

650円(税込702円) / 287kcal

パンナコッタ、バニラアイス、苺のグラニータを盛り合わせて、お店で一粒ずつクラッシュしたフレッシュ苺と、練乳で仕上げた一品。やや粗めに削った氷の粒が残るグラニータの食感が新しいパフェ。

カリッと&なめらか



苺のブリュレパフェ 720円(税込777円) / 483kcal
カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレやフレッシュ苺、ストロベリーソルベ、塩キャラメルアイス、バニラアイス、グラハムビスケットなどが層になった見た目も楽しい人気のパフェが再登場。

ザクザク新食感

ふんわり食感



苺のパリプレスト 650円(税込702円) / 467kcal

自転車レース『パリ・プレスト・パリ』を記念して考案された、自転車の車輪の形をしたフランス菓子をアレンジ。シューにバニラアイス、カスタードクリームと苺クリームを挟み、フレッシュ苺をトッピングしました。

サクッと軽いリングシュー



苺のトライフル 630円(税込680円) / 279kcal

スポンジケーキ、カスタード、フルーツ、ホイップクリームを重ねて作るイギリスの伝統的なデザート「トライフル」をアレンジ。フレッシュ苺とドライストロベリーをちりばめた苺のショートケーキを食べているようなグラスケーキ。

ロイヤルホストでは、今後も旬のフレッシュフルーツを使ったデザートを季節限定で販売し、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。

【販売概要】

販売期間: 2016年2月9日(火)～5月初旬(予定)

販売店舗: 全国のロイヤルホスト 224 店舗 / 販売時間: 11:00～24:00

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます。 ※一部価格が異なる店舗がございます。

※いちご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。

<本件に関するお問い合わせ先>

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

株式会社プラップジャパン 担当 井出、三原、山口
TEL: 03-4580-9104 FAX: 03-4580-9130 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