

2015年12月3日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 甘酸っぱく、さわやかな芳香のりんごをちょっとリッチな大人のデザートで 青森県産「紅玉」を使った季節限定デザート2品登場 ～12月8日(火)から全国のロイヤルホストで順次販売～

ロイヤルホストは、青森県産のりんご「紅玉」を使用した季節限定デザートを、12月8日(火)から順次スタートし、12日(土)より全店で販売します。ロイヤルホストでは、季節の果物を多くの方々に楽しんでいただきたいという思いから、2014年9月から四季折々の国産フレッシュフルーツを用いたデザートを提供し、毎回ご好評いただいております。

今回は青森県産のりんご「紅玉」を使った、手作り感のあるデザート2品が登場します。お店で一つ一つ焼き上げ甘さを引き出した焼きりんごと、ラム酒の効いたラムレーズンカラメルソースの組合せが冬にぴったりなデザートです。

ロイヤルホストでは、2013年の冬から「Good JAPAN」という方針を掲げ、日本各地の美味しい食材を使った料理や売店商品を開発し、提供しております。今後も、季節を感じる旬の国産フレッシュフルーツが楽しめるデザートも季節限定で販売し、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。次回はいちごを使用したデザートも販売予定です。

### 【季節限定デザート 販売概要】

#### ① 林檎とパイのパルフェ ～ラムレーズンカラメルソースとマスカルポーネで～ 680円(税込734円) 335kcal

フレッシュなりんごと焼きりんごを使った、甘酸っぱい紅玉の香りや食感を存分に楽しめる贅沢なデザート。バニラアイスやホイップクリーム、滑らかなマスカルポーネ、さくさくのパイを盛り込みラムレーズンカラメルソースで仕上げたちょっと大人味のパルフェです。

#### ② 林檎のブリュレ ～ラム酒香るカラメルソースで～ 630円(税込680円) 342kcal

焼きりんご 2分の1個を器にしてバニラアイスを詰め、クレームブリュレにしました。別添えの、ラム酒が香るカラメルソースを上からかけてお召し上がりいただくデザートです。優しい甘みやしっとりした食感の焼きりんご、濃厚なクリームと程よい苦味のバランスが絶妙のクレームブリュレ、冷たいバニラアイスと味も食感も楽しめる一品です。



日本の  
美味しい食材

販売期間：2015年12月8日(火)から順次販売開始  
12月12日(土)～2月初旬(予定)全国販売  
販売店舗：全国のロイヤルホスト225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。  
※りん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。  
※2品ともアルコールが含まれていますので、お子様やお車を運転される方はご注意ください。

### <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 三原、井出、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