

紅茶ブランド「TEARTH」監修 りんごと紅茶の香り高いペアリングを楽しむ 冬季限定『紅玉りんご Apple & Tea』デザート ～11月27日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

「ロイヤルホスト」は、『紅玉りんご Apple & Tea』デザート5種を、2024年11月27日（水）より期間限定で販売いたします。引き締まった果肉としっかりとした酸味が特徴の紅玉りんごに、相性の良い紅茶が香る「ミルクティークリーム」・「アップルティーゼリー」、食感が楽しい「金平糖あられ」を使用し、紅茶の香りと各々の食感をお楽しみいただけます。またロイヤルホスト初の試みとなる、紅茶とのペアリングを、紅茶ブランド「TEARTH（ティーアース）」監修のもとご提案いたします。



※写真はイメージです。

冬の定番デザートの一押しは初登場の「紅玉りんごと紅茶のパフェ～パイを添えて～」。アップルティーゼリーにシナモンが香るビスケット、ミルクティークリームなどを詰め込み、仕上げに金平糖あられを散りばめました。華やかな見た目とともにりんごを堪能できる一品です。ロイヤルホストお馴染みの「紅玉りんごと塩キャラメルアイスのブリュレパフェ」や、昨年も好評の温かいクリームブリュレとアイスクリームの掛け合わせが楽しい「焼きりんごのクリームブリュレ～バニラアイスクリームのせ～」は、ミルクティークリームと金平糖あられがプラスされてグラタン皿で装いも新たに再登場。「パンケーキ&焼きりんごのクリームブリュレ～アップルティーソース添え～」は紅茶ソースにパンケーキシロップとフレッシュの紅玉を加えたアップルティーソースで、今までにない食感とさわやかさを味わえる仕上がりに。また今回は新たな試みとして、ドリンクバーの幅広いラインアップの「TEARTH」シリーズに合わせたペアリングをご提案。旬を迎える紅玉りんごと「TEARTH」ブランドのダーズリンやアールグレイなどのマッチングをお楽しみください。

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。

■ 季節デザート『紅玉りんご Apple & Tea』販売概要

販売期間：2024年11月27日（水）～2025年1月中旬予定 / 販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計 216 店舗 ※配信日時時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店は「紅玉りんごと紅茶のパフェ」、「焼きりんごのクリームブリュレ～バニラアイスクリームのせ～」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、

Royal Host centrait gourmet kitchen、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。

※デザートへのテイクアウト・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:星(080-4652-4607)、渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、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『紅玉りんご Apple & Tea』

※りんごのソルベ、りんごソース、アップルティーゼリーに使用しているりんごの品種は紅玉ではありません。
 ※アップルティーゼリー、アップルティーソース、ミルクティークリームに使用している紅茶は TEARTH ではありません。
 ※写真はイメージです。



紅玉りんごと塩キャラメルアイスのブリュレパフェ

1,280 円 (税込 1,408 円)

カリッとブリュレした紅玉りんごやピーカンナッツ、ミルクティークリーム、りんごのソルベ、アップルティーゼリーを重ねた様々な素材が織りなす楽しいパフェです。

NEW



紅玉りんごと紅茶のパフェ〜パイを添えて〜

1,580 円 (税込 1,738 円)

アップルティーゼリー、シフォンケーキやシナモン香るビスケット、ミルクティークリームを詰め込んで、りんごのソルベ、カシスアイス、サクサクのパイを添え、金平糖あられを散りばめた華やかなパフェに仕上げました。

NEW



焼きりんごのクリームブリュレ

〜バニラアイスクリームのせ〜

1,280 円 (税込 1,408 円)

焼きりんごにピーカンナッツやシナモン香るビスケットを詰め込んで、ミルクティークリームを絞って焼き上げました。温かいクリームブリュレとアイスクリームの組み合わせや金平糖あられの食感が楽しい一品です。

NEW



パンケーキ&焼きりんごのクリームブリュレ

〜アップルティーソース添え〜

1,580 円 (税込 1,738 円)

ちいさめのパンケーキに焼きりんごのクリームブリュレを添え、ピーカンナッツを散らし、シナモンパウダーをかけました。香り豊かなフレッシュりんご入りのアップルティーソースでこれまでにない食感とさわやかさを味わえます。

<季節のプチデザートセット>「プチりんごパフェ」

プラス 480 円 (税込 528 円)

アップルティーゼリーにフレッシュりんご、焼きりんご、ミルクティークリーム、りんごのソルベを合わせた食後にぴったりな爽やかなプチパフェ。

※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 330 円 (税込 363 円) で変更できます。

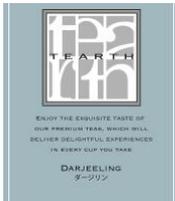
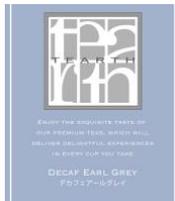
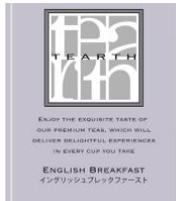
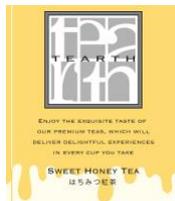
※「プチりんごパフェ」単品での販売はございません。

※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。)



季節デザート『紅玉りんご Apple & Tea』 TEARTH ペアリング一覧

※写真はイメージです。

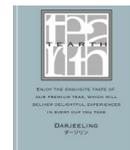
ダーズリン	デカフェアールグレイ	イングリッシュ ブレイクファースト	はちみつ紅茶
			
世界三大紅茶の一つ。香り高く爽やかなダーズリンが甘くしっかりとした味わいのデザートに良く合います。	フレッシュなベルガモットの香り漂うフレーバーティー。ブリュレの香ばしさやシナモンと良く合います。	香り・渋み・コクのバランスが良くりんごそのものを生かした爽やかなパフェと良く合います。	コクがあり香り高いセイロン茶に、はちみつを加えて上品な甘さに仕上げました。はちみつの風味とりんごが良く合います。

～「TEARTH」監修 ペアリングのご提案～

- ・紅玉りんごと塩キャラメルアイスのブリュレパフェ
- ・焼きりんごのクレームブリュレ～バニラアイスクリームのみせ



おすすめ



ダーズリン



デカフェアールグレイ

- ・パンケーキ&焼きりんごのクレームブリュレ～アップルティーソース添え～



おすすめ



デカフェアールグレイ

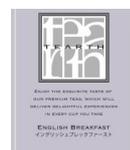


はちみつ紅茶

- ・紅玉りんごと紅茶のパフェ～パイを添えて～
- ・<季節のプチデザートセット>「プチりんごパフェ」



おすすめ



イングリッシュ
ブレイクファースト



はちみつ紅茶

※各デザートに TEARTH 紅茶とのペアリング例を記載しております。

※九段下店、神田神保町店、飯塚店はダーズリン、アールグレイ、デカフェアールグレイの3種類のみ販売となります。

※九州大学病院店では季節デザート、TEARTH の取り扱いはございません。

●「TEARTH」について

「大地の恵」という意味が込められた TEARTH(ティーアース)は、2017 年に世界に向けて誕生したブランドです。

高品質で美味しい茶葉を厳選し、安心・安全をモットーに女性目線で作られた心や体に優しいティーバッグをみなさまにお届けしています。TEARTH では、100%スリランカ産のセイロン茶をはじめ、100%インド産のダーズリン、ヨーロッパ産のカモミール、台湾産の鉄観音、国産の緑茶等、バラエティー豊かなティーバッグを 28 種類*取り揃えています。

※ロイヤルホストでは 28 種類のうち最大 21 種類をご用意しております。ラインアップは店舗により異なります。

「TEARTH」公式サイト <https://tearth-jp.com/>