

お待ちかねのスペシャルデザート！ 今年「莓みるくのスムージー」新登場
『莓～Sweet Strawberry 1st season～』
～2025年1月15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、旬を迎える国産莓を使用した6種の季節デザート、2025年1月15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。

ロイヤルホストの季節デザートの中でも人気の高い「莓デザート」。今年も国産莓の旬の美味しさを存分にお楽しみいただくために、1月から5月上旬までの期間を2シーズンに分けて展開します。

1stシーズンでは例年大好評の「莓のブリュレパフェ」のほか、昨年初登場し好評だった「莓のプリン・ア・ラ・モードパフェ」、ショートケーキをグラスに盛り込んだ「莓のふんわりショートケーキ仕立て」が装いを新たに登場。さらに、莓デザートでは初となる「莓みるくのスムージー」をご用意しました。莓みるくの濃厚な甘さとベリームースや莓の酸味が混ざりあう一品です。また、ちいさめの「パンケーキ」を4枚重ね、上にバニラアイスクリームや莓を合わせた「とろけるバニラアイスクリームの莓パンケーキ」は、午後のひとときにもおすすめの一品です。

莓の季節限定スペシャルデザート、シーンや気分に合わせてお楽しみください。

「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『莓～Sweet Strawberry 1st season～』販売概要

販売期間：2025年1月15日（水）～3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。

※名古屋星ヶ丘店は「莓のブリュレパフェ」、「莓のふんわりショートケーキ仕立て」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 centrair 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)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村

※報道関係者横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『苺～Sweet Strawberry 1st season～』

※画像はイメージです。



苺のブリュレパフェ

1,280 円 (税込 1,408 円)

カリッと香ばしくキャラメリゼしたクリームブリュレに甘ずっぱい苺の味わいと、ピーカンナッツのアクセント。様々な素材が織りなす見た目にも楽しいパフェです。



苺のプリン・ア・ラ・モードパフェ

1,580 円 (税込 1,738 円)

まるやかなプリンに、塩キャラメルアイス、ほんのり甘ずっぱいベリームースを合わせた、苺とプリンを存分に楽しめる贅沢なプリン・ア・ラ・モードパフェです。



苺のふんわりショートケーキ仕立て

1,280 円 (税込 1,408 円)

ふんわり柔らかなココアスポンジをホイップクリームで包んで、苺のソルベ、ベリームースを重ねたグラスで楽しむショートケーキです。表面のパールチョコと苺パウダーがかわいらしさを添えています。



とろけるバニラアイスクリームの苺パンケーキ

1,580 円 (税込 1,738 円)

ちいさめパンケーキの上にベリームース、バニラアイスクリームをのせ、苺を飾りました。フレッシュ苺入りの温かいストロベリーソースをかけてお召し上がりください。



苺みるくのスムージー

880 円 (税込 968 円)

苺みるくのスムージーにベリームースを合わせ、フレッシュ苺と苺のソルベ、ホイップクリームを添えました。混ぜるほどに苺とベリーの味わいが豊かになる美味しさをご堪能ください。



<季節のプチデザートセット>「プチストロベリーパフェ」

プラス 480 円 (税込 528 円)

お食事のあとに少しでも召し上がりたい方へちいさなパフェをご用意しました。ベリームースと苺のソルベ、ホイップクリームを合わせ、フレッシュ苺をトッピング。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 330 円 (税込 363 円) で変更できます。

※「プチストロベリーパフェ」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 年度季節デザートメニューは、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 年度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様々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」で使用するコースターにおいては、「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。

■「Sweet Strawberry 1st season」 新コースター採用イメージ



■ 取組みの経緯

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、季節デザートの中でも人気の苺デザート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、見た目にもこだわる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ただけだと期待しております。

■ 2025 年 1 月導入 新デザイン概要 ＜デザインタイトル＞わたしの花束

原画



コースター切り取り図案



採用理由：

赤と白を基調とした、シンプルな色合いの苺のデザートが映えるよう、アーティスト独自の感性で創作された、鮮やかな色使いのデザインを採用いたしました。

＜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。

＜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わ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ティングやシナリオを考えながら日々創作活動に励む。