

## 人気の苺デザート ピスタチオを添えた新シーズンがスタート！ 『Sweet Strawberry 2nd season Pistachio』 ～2025年3月12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、旬を迎える国産苺にピスタチオを合わせた6種の季節デザートを、2025年3月12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人気の高い「苺デザート」。今年も国産苺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月中旬までの期間を2シーズンに分けて展開しています。

3月12日からの2ndシーズンは、苺とピスタチオの色鮮やかな全6品。昨年ご好評の「苺とピスタチオのブリュレパフェ」のほか、苺にサクサクの香ばしいパイや、ピスタチオアイスクリームを重ねた「苺とピスタチオのミルフィーユパフェ」、ショートケーキをグラスに盛り込んだ「苺とピスタチオのケーキ仕立て」が新たに登場。ピスタチオとパルチヨコの食感が楽しく、爽やかな味わいの「苺とヨーグルトのスムージー」や、苺の赤とピスタチオクリームの緑が映え華やかで可愛い色合いの「苺とピスタチオの春色パンケーキ」など、春の訪れを感じるバリエーション豊かなラインアップです。

また、季節デザートに使用するコースターは、1st シーズンに引き続き「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴太氏のデザインを採用。季節を感じるデザートと一緒に、パラ・アーティストの皆様のさまざまなデザインコースターをお楽しみください。※コースターデザインは変更する場合がございます。

「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、豊かさを感じることが出来るレストランづくりに努めてまいります。

### ■ 季節デザート『Sweet Strawberry 2nd season Pistachio』販売概要

販売期間：2025年3月12日（水）～5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「苺とピスタチオのミルフィーユパフェ」、「苺とヨーグルトのスムージー」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。

※デザートの特イクアウト・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)、山口(080-7624-3656)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬、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『Sweet Strawberry 2nd season Pistachio』

※ストロベリーソース、苺のソルベに使用している苺は国産ではありません。 ※画像はイメージです。



**苺とピスタチオのブリュレパフェ**  
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レームブリュレに甘ずっぱい苺とピスタチオアイスクリーム、塩キャラメルアイス、ピーカンナッツがアクセント。さまざまな素材が織りなす見た目も楽しいパフェです。



**NEW**  
**苺とピスタチオのミルフィーユパフェ**  
1,580 円 (税込 1,738 円)

サクサクと香ばしいパイ、カスタード、苺とホイップクリームが層になったミルフィーユ仕立てのパフェ。ピスタチオアイスクリームと苺、ピスタチオを一緒にご堪能ください。



**NEW**  
**苺とピスタチオのケーキ仕立て**  
1,280 円 (税込 1,408 円)

甘ずっぱいストロベリーソースと苺のソルベ、カスタード、ココアスポンジをピスタチオクリームとホイップクリームでショートケーキ仕立てにし、苺とピスタチオアイスクリーム、ピスタチオを飾りました。



**NEW**  
**苺とピスタチオの春色パンケーキ**  
1,580 円 (税込 1,738 円)

ちいさめのパンケーキの上にピスタチオクリーム、マスカルポーネ、苺のソルベをのせ、苺とピスタチオを飾りました。フレッシュの苺が入った温かいストロベリーソースをかけてどうぞ。



**NEW**  
**苺とヨーグルトのスムージー**  
880 円 (税込 968 円)

ストロベリーソース、カシスクリームのアイスが入ったスムージーとヨーグルト、苺のソルベ、ホイップクリームをよく混ぜて。爽やかな味わいと苺の酸味、ピスタチオとパールチョコの食感をお楽しみください。

### <季節のプチデザートセット>「プチストロベリーパフェ～ピスタチオ～」

**プラス 500 円 (税込 550 円)**

お食事のあとに少しだけ召し上がりたい方へちいさなパフェをご用意いたしました。苺とピスタチオアイスクリーム、ピスタチオクリーム、ホイップクリームを合わせたプチパフェ。お食事の締めくりに、旬を楽しむデザートをどうぞ。



※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 320 円 (税込 352 円) で変更できます。  
※「プチストロベリーパフェ～ピスタチオ～」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 年の季節デザートは、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さまざま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」に続き「Sweet Strawberry 2nd season」で使用するコースターに、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴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 2nd season」 コースター採用イメージ



### ■ 取り組みの経緯

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、共に取り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がお過ごしいただけることを願っております。

### ■ 2025 年 2 月導入 デザイン概要

#### <デザインタイトル> わたしの花束

原画



「Sweet Strawberry 2nd season」  
コースター切り取り図案



採用理由：

赤と緑の可愛い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 貴太 (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。