ROYAL News Release

Hospitality Restaurant Royal Host

2026年11月9日
ロイヤルホールディングス株式会社

【ロイヤルホスト】『Winter Dessert Royal Collection ～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～』

～物語と共に楽しむ冬のデザートを 2026 年 11 月 25 日（水）より販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、ホリデーシーズンを彩る季節デザート『Winter Dessert Royal Collection』を 2026 年 11 月 25 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。

ロイヤルホストでは今冬、ショコラやラズベリー、金柑など華やかな素材を集めた季節限定デザートを展開いたします。今回は「ロイヤルホストで味わう絵本の世界」をテーマに、ひと口ごとに物語が広がる 3 種のパフェをご用意いたしました。

第 1 章は、ラズベリーの赤とピスタチオホイップクリームの緑で「冬の森」を表現した**「森のジュエル～とろけるチェリーショコラ～」**。グラスの中に濃厚なチョコレートアイスクリームやダークチェリーが隠れており、別添えの温かな"ダークチェリー・チョコレートソース"をとろりとかけて魅惑のマリアージュをご堪能いただけます。第 2 章は、ひと口食べると冬の世界への扉が開く**「冬の便り～キャラメルショコラ～」**。濃厚なショコラとキャラメル、香り豊かなピスタチオの風味が、この冬だけの甘美なひとときへの招待状です。最後の第 3 章は、**「冬の天使の贈りもの～ショコラ仕立てのブリュレパフェ～」**。濃厚なココアのクレームブリュレに、金柑やレッドカラント、天使の羽をイメージしたチョコレートプレートを添えました。

さらに、14 時～18 時限定のデザートとして**「Winter Dessert プレート（ドリンク付）」**をご用意。プチショコラベリーパフェ、ラズベリーやバナナなどが入ったプチブリュレ、ショコラ・カヌレを楽しめる午後の甘美なひとときを彩るプレートです。

これらのデザートとのティーペアリングとして、ドリンクバーにご用意している茶葉ブランド「TEARTH（ティーアース）」シリーズから、それぞれのデザートの美味しさを引き立てる組み合わせもご提案いたします。

また、パラ・アーティストとデザイナーによる共作の『夕暮れ時みたあの電車』とコラボレーションしたコースターをご用意いたしました。描かれた電車に導かれるように、冬のパフェが紡ぐ物語へとお客様をご案内します。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、アートとデザートが響き合う贅沢なひとときをお楽しみください。

初冬の訪れとともに、ロイヤルホストが大切にする豊かな食空間で、「この冬だけの甘美なひととき」をお過ごしください。

■季節デザート『Winter Dessert Royal Collection～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～』販売概要

販売期間：2026 年 11 月 25 日(水)～2027 年 1 月上旬予定 ／ 販売時間：10 時 30 分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計 206 店舗 ※配信日時点の店舗数です。

※名古屋星ヶ丘店、Royal Host centrair gourmet kitchen は「冬の便り～キャラメルショコラ～」、「冬の天使の贈りもの～ショコラ仕立てのブリュレパフェ～」のみ販売いたします。駒沢パーククォーター店は「Winter Dessert プレート（ドリンク付）」の販売はございません。

※以下の店舗（計 11 店）は販売対象外です。

新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、京都高島屋 S.C.店、神戸空港店、広島空港店、九州大学病院店、鹿児島空港店、大分空港店、熊本空港店、那覇国際通り店、那覇空港店

※価格、販売時間が異なる店舗がございます。※原材料の調達状況により、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。

※一部店舗ではドリンクバーはございません。※九州大学病院店では TEARTH のお取り扱いはございません。

〈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 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） e-mail：royalhd@ssu.co.jp
担当：山本（080-4191-6278）、久光（080-4652-4615）、樽井、牧田
※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『Winter Dessert Royal Collection～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～』

プロローグ　～冬の日の幻想～

ある冬の日、静かな書斎で暖炉にあたりながら深い椅子に腰掛け、私はふと昔懐かしい絵本を手にとった。幼い頃に母と暖炉の前で絵本を読んだ、寒い冬の日。外は今にも雪が降り出しそうだが、心はなぜか温かく、甘く優しい気持ちになった遠い記憶。そんな思いに耽(ふけ)りながらロイヤルホストに赴(おもむ)き、デザートメニューを手にしたその時、私は現実から幻想の世界へと歩みはじめた。



森のジュエル～とろけるチェリーショコラ～

1,530 円（税込 1,683 円）

おすすめペアリング



ジャスミン

ラズベリーの赤、ピスタチオホイップクリームの緑で「冬の森」を表現した、華やかなパフェです。グラスの中には、濃厚なチョコレートアイスクリームやゴロッとしたダークチェリー、ラズベリー、キャンディングピーカンナッツなどの「森のジュエル」が隠れています。別添えの温かい“ダークチェリー・チョコレートソース“をとろりとかければ、ラズベリーソルベ、チョコレートアイスクリーム、バニラアイスクリームとソースが絶妙に溶け合い、ひと口ごとに深みのある大人の味わいへと変化します。見た目にも味わいでも楽しめる、魅惑のマリアージュをご堪能ください。

第 1 章：森の秘密

分厚いガラスの器のなか、森の世界は薄暗くチョコレートで覆われている。進みゆくと、大きな緑の木の下に眩しいほどに美しい赤や紫色の果物の宝石や木の実が広がる。天使が隠した宝物**「森のジュエル」**ではないだろうか。深く、濃く。甘美な世界が広がる。そして私は木の下に添えられた 1 通の手紙を手にした。



冬の便り～キャラメルショコラ～

1,080 円（税込 1,188 円）

おすすめペアリング



イングリッシュブレックファースト

濃厚なショコラとキャラメル、香り豊かなピスタチオの風味、アイリッシュクリームティー風味ゼリーの煌めきが冬の始まりを告げるパフェ。濃厚なチョコレートアイスクリームや塩キャラメルアイス、ココアのカスタードクリーム、フルーツグラノーラやバナナなどを合わせ、食べ進めた奥深くに忍ばせた金柑の甘露煮のほのかな苦みが、甘美な味わいをさらに引き立てます。

第 2 章：甘美な招待状

1 通の手紙に触れた私は瞬く間に、深く、濃いショコラとキャラメルの香りに包みこまれた。幼い頃の香りの記憶。それが、冬の甘美な世界への招待状**「冬の便り」**であることがわかった。ひと口、そしてひと口と甘美な世界へと続く、冬の扉が今、開かれた。



冬の天使の贈りもの～ショコラ仕立てのブリュレパフェ～

1,380 円（税込 1,518 円）

おすすめペアリング



ルイボス

冬の天使の贈りものをイメージしたパフェ。カリッと香ばしく焼き上げたココアのクレームブリュレに金柑の甘露煮、レッドカラント、天使の羽をイメージしたチョコレートプレートを添えました。食べ進めると、ラズベリーやバナナ、カラメルビスケット、バニラアイスクリーム、ラズベリーソルベ、チョコレートアイスクリームなど、「甘美な世界」が広がります。締めくくりにはきらりと輝くアイリッシュクリームティー風味ゼリーにラズベリーを浮かべ、すっきりとした味わいに。ゼリーが持つ優雅な風味の余韻をお楽しみください。

第 3 章：天使の魔法

冬の森の奥深くに進むと、黒く艶やかな池にたどり着いた。天使の魔法だろうか。池の表面がカリッと固められたブリュレに、黄金色に輝く金柑と赤いスグリの贈りものが添えられている。なぜ**天使**かと？それは金色の天使の羽チョコが目の前に 1 枚ひらり…。ブリュレの奥深くには誰も知らない甘美な世界が隠されているが、その美味しさの秘密は口にした者しか知ることができない…**「冬の天使の贈りもの」**

エピローグ　～ロイヤルホストで味わう絵本の世界～

すべては幼少期にみたあの絵本の世界。ひと口、またひと口と食べ進めた私は、パフェを通してすべての物語をロイヤルホストで体験していた。**「深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき」**あなたも、ロイヤルホストでこの冬、幻想的でどこか懐かしい素敵な体験をしてみませんか。

※画像はイメージです。

※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。

季節デザート『Winter Dessert Royal Collection～深く、濃く。この冬だけの甘美なひととき～』



プチショコラベリーパフェ

プラス 550 円（税込 605 円）

おすすめペアリング



ダージリン

350 円（税込 385 円）以上ご注文の方限定のプチデザートです。チョコレートアイスクリーム、ラズベリーソルベの 2 種を楽しめるプチパフェ。ほんのりショコラが香るアイリッシュクリームティー風味ゼリーのみずみずしい煌めきが、濃厚なアイスクリームとソルベの個性を引き立てながら、爽やかな後味へと導きます。

※プチショコラベリーパフェの単品販売はございません。

※プチデザート付セットは、プラス 350 円（税込 385 円）でセットデザートを「プチショコラベリーパフェ」に変更できます。

◆販売時間限定商品（14 時～18 時）～午後の甘美なひとときを彩るスペシャルプレート～



Winter Dessert プレート（ドリンク付）

1,780 円（税込 1,958 円）

多彩な季節のデザートをプチサイズで盛り合わせた、時間限定のスペシャルプレート。アイリッシュクリームティー風味ゼリーがきらりと輝くショコラとラズベリーのプチパフェ、ラズベリーとバナナを入れて香ばしく焼き上げたプチブリュレ、金柑の甘露煮を添えたショコラ・カヌレをラインアップ。お好みのドリンクとともに、甘美な午後のひとときをお過ごしください。

おすすめペアリング

〈商品〉
◆プチショコラベリーパフェ
◆ショコラ・カヌレ



ダージリン

〈商品〉
◆ラズベリーとバナナのプチブリュレ
◆ショコラ・カヌレ



イングリッシュブレックファースト

※画像はイメージです。

※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。

◆開発担当者コメント



ロイヤル株式会社　商品本部
チェーン企画開発部　チェーン開発課
宇戸平　智子

今回は寒い冬にロイヤルホストの扉を開き、温かなサービスとデザートで豊かなひと時を過ごしていただきたいという思いで開発をしました。

全体を通して「ショコラ」を主役に据えつつも、塩キャラメルアイス、ラズベリー、チェリー、ピスタチオホイップクリームといった相性の良い素材や風味を掛け合わせることで、商品ごとに見た目も味わいもまったく違った印象に仕上げています。私自身、クリスマスマーケット（マルシェ・ド・ノエル）で有名なフランス・アルザス地方に住んでいた経験があり、ノエルの時期に広がる美しい街の装飾や華やかな香りをイメージしてデザートに仕立てました。

ビジュアル面では、果実を宝石に、ピスタチオホイップクリームを森の木に、チョコレートプレートを天使の羽になぞらえるなど、素材一つひとつのパーツが物語を紡ぐような工夫を凝らしています。爽やかな風味の金柑とショコラの組み合わせやスパイスの効いたチェリーとショコラの風味、アイリッシュクリームティー風味ゼリーとショコラの組合せなど少しひねりのあるショコラの楽しみ方でハッとした驚きや新しさを感じていただければと思います。心躍るホリデーシーズンに、ぜひロイヤルホストのとっておきのデザートで楽しいひと時をお過ごしください。

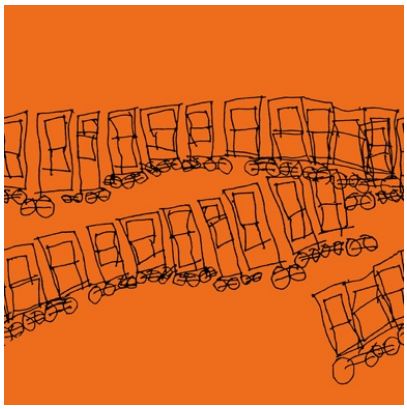
次回の季節デザートは、苺を主役としたデザートを予定しております。ロイヤルホストならではの特別感ある新作デザートを、ぜひご期待ください。

◆お皿の上のちいさな美術館　パラ・アーティストとコラボレーションしたコースターでお出迎え！

季節デザートのコースターでは、パラ・アーティストの皆様のさまざまな作品とコラボレーションしています。ロイヤルホストでは、食の楽しさ、豊かさとともに、誰もが自分らしく活躍できる社会を願い、このような活動を続けています。今回は、パラ・アーティストが大好きな電車を写真や模型をじっくり見ながら描いた作品とデザイナーの共作『夕暮れ時みたあの電車』とのコラボレーションです。描かれた電車が、冬のパフェが紡ぐ物語へとお客様をご案内します。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、アートとデザートの共演もお楽しみください。

※コースターはなくなり次第終了となります。

〈コラボレーションした作品〉



作品名：『夕暮れ時みたあの電車』
シブヤフォント
Artist：若林雅之
Designer：kokono
Organization：むつみ工房

SHIBUYA
FONT

〈コースターデザイン〉



〈使用イメージ〉



■ロイヤルグループ店舗数：https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/
■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings