

深まる秋にぴったり！栗の甘みとほろ苦いほうじ茶のハーモニー 秋景色デザート『Marron & Hojicha』 ～9月26日（木）から全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルホストは、秋を感じる「栗」と「ほうじ茶」をテーマにしたデザート4品を、9月26日（木）から期間限定で販売します。皮の風味もお楽しみいただける「渋皮栗」と、香ばしくほろ苦い「ほうじ茶」が相性抜群。ほんのりと栗の甘みがありながらも、さっぱりとお召し上がりいただけます。秋も深まるシーズンに、『Marron & Hojicha』のデザートをぜひお楽しみください。

【『Marron & Hojicha』4品】

※もみじの葉は飾りとして使用しています。



渋皮栗とほうじ茶の ブリュレパフェ

980 円+税/507kcal

大人気のブリュレパフェ、栗&ほうじ茶バージョンが登場。カリッとしたクレームブリュレに渋皮栗の甘さとほうじ茶のほろ苦さが広がり、見た目にも秋らしいパフェです※。

ほうじ茶のムースケーキ

～渋皮栗ともみじを添えて～

680 円+税/328kcal

ほうじ茶のムースの中にはなめらかなほうじ茶クリームとフィアンティーヌ。ほうじ茶パウダーともみじの葉※をちらし、秋の景色に見立てています。



渋皮栗とほうじ茶の モンブランパフェ

780 円+税/430kcal

渋皮栗のアイスとスポンジケーキ、程よい苦味のほうじ茶のゼリーを重ねました。



季節のクリームあんみつ ～渋皮栗とほうじ茶～

780 円+税/467kcal

渋皮栗のアイスと栗の甘露煮、マロンクリームとほうじ茶のクリームを組み合わせたあんみつです。

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。

【『Marron & Hojicha』販売概要】

販売期間：2019年9月26日（木）～2019年12月上旬（予定）／販売時間：11:00～22:00（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト217店舗（新横浜駅ビル店、谷津坂店を除く）

※一部価格と販売期間、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。

<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 岡根谷、朝比奈、野村
TEL：03-4580-9105 FAX：03-4580-9131 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。