

2013年6月14日

ロイヤルホールディングス株式会社

夏季限定でイタリア版かき氷などの新作デザート5種類が登場 「Summerパティスリー」&「氷グラニータ」 ～6月25日(火)より全国のロイヤルホストで販売スタート～

ロイヤルホストは6月25日(火)より、夏季限定の新作デザートとして、「Summerパティスリー」をテーマにしたプレートデザート2種類と、「氷グラニータ」をテーマにした氷菓子3種類を全国で販売いたします。

「Summerパティスリー」からは、『ヌガーグラスセ』と『レモンメレンゲタルト』の2種類のプレートデザートを販売いたします。『ヌガーグラスセ』は、イタリアンメレンゲと生クリームに、ナッツとドライフルーツを散りばめたケーキで、メロン、バナナ、フランボワーズソースと一緒に、アイス感覚のなめらかな口どけをお楽しみいただけます。また、『レモンメレンゲタルト』は、レモンクリームにメレンゲを重ねたふんわりさわやかな風味が特長で、タルトの手前にはメロンとバナナを添え、見た目にも涼やかな一品です。

また、イタリアの氷菓子をアレンジした「グラニータ」を同時に販売いたします。「グラニータ」は、氷の上からシロップをかけるのではなく、味付きの氷を削ってつくる“イタリア版かき氷”ともいえる氷菓子です。イタリア語で「granita＝粒々にした」という意味の通り、やや粗めに削った氷のさわやかな食感が特長です。今回は『抹茶のグラニータ』、『メロンのグラニータ』、『苺のグラニータ』の3種類をご用意しており、いずれも日本のかき氷とは一味違う味わいをお楽しみいただけます。

ロイヤルホストは、「食」を通じてより豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も季節に合わせてお楽しみいただけるデザートをご提供してまいります。

【「Summerパティスリー」 / 「氷グラニータ」概要】

販売期間：2013年6月25日(火)

～2013年9月中旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 232 店舗

販売時間：am11:00～翌 am6:00 の各店舗営業時間内

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます

※一部価格が異なる店舗がございます



<本件に関するお問い合わせ先>

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 大木、五味渕、山口

TEL: 03-4580-9104 FAX: 03-4580-9130 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

【「Summer パティスリー」 / 「氷グラニータ」】



『ヌガーグラッセ』

630 円(税込 661 円) 238kcal

イタリアンメレンゲと生クリームにナッツ、ドライフルーツをちりばめた、アイス感覚でなめらかな口どけのデザート。メロン、バナナ、フランボワーズソースと一緒にどうぞ。

※ヌガーグラッセは、アルコール分を含んでいます。

※レモンソースにはちみつを使用しておりますので、

1歳を過ぎてからお召し上がりください。

(乳児はご遠慮ください)



『レモンメレンゲタルト』

630 円(税込 661 円) 349kcal

レモンクリームにメレンゲを重ねたふんわりさわやかなケーキです。メロンとバナナの上に、はちみつ風味のレモンソースをかけたさわやかなタルトです。

※レモンソースにはちみつを使用しておりますので、

1歳を過ぎてからお召し上がりください。

(乳児はご遠慮ください)



『抹茶のグラニータ』

(左/207kcal)

『メロンのグラニータ』

(中央/133kcal)

『苺のグラニータ』

(右/157kcal)

各 380 円(税込 399 円)

真夏にぴったりな、イタリアでは定番の氷菓子「グラニータ」をアレンジしました。氷にシロップをかける日本スタイルのかき氷とちがひ、味が付いた氷を削ってつくるのが特長です。抹茶、メロン、苺は日本のかき氷でも定番の味ですが、フレッシュフルーツや十勝あずき、アイスと一緒に召し上がりいただく一味違った味わいがお楽しみいただけます。