

ROYAL News Release

Hospitality Restaurant

Royal Host

2026年1月7日

ロイヤルホールディングス株式会社

甘ずっぱい苺を心ゆくまで楽しむラインアップ。人気の「苺のブリュレパフェ」が今年も登場！

『Sweet Strawberry 1st season～苺の美味しさをそのままに～』

～2026年1月15日（木）より全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、旬を迎える苺を主役にした4種の季節デザートを2026年1月15日（木）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、例年高い人気を誇る「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けるよう、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いたします。

1stシーズンでは「苺の美味しさをそのままに」をテーマに、甘ずっぱい苺を主役にした王道のラインアップを取り揃えました。人気の「苺のブリュレパフェ」は、フレッシュ苺を昨年より1粒増量し、さらに苺を楽しめるようリニューアル。また新商品として、フレッシュ苺とサクサクのパイ、濃厚なカスタード、バニラアイスクリームを重ねた「苺のパイ・ア・ラ・モード」や、フレッシュ苺やスポンジケーキ、ホイップクリームにレモンカスターが爽やかなアクセントを添える「苺のトライフルパフェ仕立て」が登場いたします。苺が持つ甘ずっぱい美味しさを心ゆくまでご堪能いただけるよう、デザート開発担当パティシエが仕上げた季節限定のスペシャリテデザートをお楽しみください。

また、ドリンクバーに10種類以上を取り揃えた「TEARTH（ティースターツ）」シリーズから、苺デザートの美味しさをさらに引き立てる組み合わせをご提案。贅沢なティーペアリング体験をお届けします。さらに、2026年の季節デザートのコースターも、昨年に続きパラ・アーティストの作品とコラボレーションいたします。今回も「金沢アート工房」のアーティスト・輪島貫太氏の作品「わたしの花束」を採用。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、アートコースターとデザートが織りなす特別なひとときをお過ごしください。

※一部店舗ではドリンクバーを実施しておりません。※九州大学病院店ではTEARTHのお取り扱いはございません。

※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でき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 1st season～苺の美味しさをそのままに～』販売概要

販売期間：2026年1月15日（木）～3月初旬予定／販売時間：10時30分～

販売店舗：全国のロイヤルホスト214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「苺のブリュレパフェ」、「苺のトライフルパフェ仕立て」のみ販売、

駒沢パークセンターは「苺のブリュレパフェ」、「苺のトライフルパフェ仕立て」、「ブチストロベリーパフェ」のみ販売

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗（計9店）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、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、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。

〈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）Mail:royalhd@ssu.co.jp

担当:清水（090-3420-0397）、山口（080-7624-3656）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬

※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 1st season～苺の美味しさをそのままに～』

※画像はイメージです。

※ストロベリーソルベとストロベリーソースは国産苺ではございません。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーは「はちみつ苺」のみのお取り扱いとなります。

※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。



おすすめ
ペアリング



ほうじ茶



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

苺のブリュレパフェ 1,480円（税込 1,628円）

2012年12月の初登場以来、多くのお客様に愛され続けている「苺のブリュレパフェ」。今年はより苺をお楽しみいただけよう、フレッシュ苺を昨年より1粒増量して登場します。カリッとキャラメリゼした濃厚なクリームブリュレと甘ずっぱい苺とのハーモニーに、ザクザクとした食感の全粒粉入りビスケットとカリッと香ばしいピーカンナッツがアクセントを添えます。多彩な素材が織りなす、見た目も楽しいパフェを今年もぜひご堪能ください。



おすすめ
ペアリング



ダージリン

苺のトライフルパフェ仕立て 1,080円（税込 1,188円）

イギリス発祥のデザート「トライフル^{※1}」をイメージした、ケーキ仕立てのパフェです。フレッシュ苺、レモンカスタード、スポンジケーキ、ホイップクリーム、バニラアイスクリームなどを重ね、心地よい食感のホワイトチョコレートのコポー^{※2}で飾り付けました。レモンカスタードの酸味が爽やかなアクセントを添える、苺の美味しさが際立つ一品です。

※1 トライフルとは、カスタードやスポンジケーキ、フルーツなどを器の中で層状に重ねたイギリス発祥のデザートです。

※2 コポーとは、フランス語で「木屑」を意味し、チョコレートを削って作るトッピング用のチョコレートのことです。

苺のパイ・ア・ラ・モード 1,280円（税込 1,408円）

円状に並べたフレッシュ苺の中央にサクサク食感のパイやザクザク食感の全粒粉入りビスケット、バナナなどを重ね、濃厚な甘さのカスタードで包みました。表面を軽くキャラメリゼして香ばしいアクセントを添え、ピーカンナッツとレッドカラントを散らしました。バニラビーンズの香りが豊かなバニラアイスクリームとともに甘ずっぱい苺をお楽しみください。



おすすめ
ペアリング



はちみつ苺

プチストロベリーパフェ

単品 750円（税込 825円）

セット：プラス 600円（税込 660円）

フレッシュ苺、ストロベリーソルベ、ストロベリーソース、スポンジケーキ、ホイップクリームを合わせ、仕上げにホワイトチョコのコポーを散らしたプチサイズのパフェです。

※単品 350円（税込 385円）以上ご注文の方はプラス 600円（税込 660円）でご注文いただけます。

※スペシャルセット、ケールサラダ・デザートセット、スペシャルランチをご注文の方はプラス 400円（税込 440円）でセットデザートを「プチストロベリーパフェ」に変更いただけます。

◆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！

2026年も季節デザートメニューのコースターはパラ・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いたします。ロイヤルホストでは、食の楽しさ、豊かさと共に、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まいります。

今回の苺デザートでは、昨年に続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貴太氏の作品「わたしの花束」とコラボレーション。「お皿の上のちいさな美術館」をテーマに、コースターとデザートを楽しむひとときをお過ごしください。

※コースターデザインは変更する場合がございます。

〈関連リリース〉

2025年12月19日付リリース

ロイヤルホスト、パラアートとコラボレーション！アーティストの自由な創造力がロイヤルホストの食を彩る

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20251219_11.pdf

■コラボレーションした作品「わたしの花束」



■制作者・輪島 貴太氏 コメント

生まれて初めてもらった花束を記憶に残しておきたくて描きました。

クラスで一緒だったお友達や先生がかくれんぼをしています。みつけられるかな♪

■アートコースター概要

輪島 貴太氏の作品「わたしの花束」を今年もお楽しみいただくため、昨年とは異なる部分を切り取りました。

赤と白を基調としたシンプルで美しい苺デザートに、アーティスト独自の感性で描かれたピンク、黄、赤など色鮮やかな花々が華やかな彩りを添えます。

Sweet Strawberry 1st season ～苺の美味しさをそのままに～

コースター切り取り図案

コースター使用イメージ

