

【ロイヤルホスト】春を彩る<sup>しらぬい</sup>苺×不知火の甘ずっぱい初共演  
『Sweet Strawberry 2nd season Spring Harmony』  
～2026年3月4日（水）より<sup>しらぬい</sup>苺と熊本県産不知火のデザート販売開始～

ロイヤルグループが展開する「ロイヤルホスト」は、旬の国産苺と熊本県産の柑橘「不知火（しらぬい）」を合わせた季節デザートとして、2026年3月4日（水）より期間限定で販売いたします。※国産苺はフレッシュ苺のみです。



※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」。1月からの第1弾に続き、3月からは第2弾として、「Spring Harmony」をテーマに、旬の苺と柑橘「不知火」を初めて合わせた、春にぴったりのラインアップを展開いたします。少しずつ暖くなる季節に心地よい甘ずっぱさと、苺の赤と不知火のオレンジ色が鮮やかなコントラストを描くメニューをご用意いたしました。

「苺と不知火のブリュレパフェ」は、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、甘ずっぱい苺と不知火、ミント&レモングラス風味ゼリーなどを合わせることで爽やかな余韻が加わった、春らしい味わいのブリュレパフェです。また、スパイシーなシナモンがアクセントを添える「苺と不知火のパフェ～春爛漫～」や、定番デザート「ヨーグルトジャーマニー」をアレンジした「苺と不知火のヨーグルトジャーマニー」など、全4種のパフェが登場。これらに使用する不知火は、デザート企画担当者が産地に赴き厳選した、熊本県産の逸品です。この旬の恵みを活かし、デザート開発担当パティシエが、苺との絶妙なハーモニーを追求。細部までこだわり抜いて仕立てた、特別な「苺デザート」が完成しました。ぜひ、ロイヤルホストならではの贅沢な味わいをお楽しみください。

さらに、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、デザートのおいしさを引き立てる組み合わせをご提案いたします。

春の訪れを感じる季節に、ロイヤルホストが大切にしている豊かな食空間で、心やすらぐひとときをお過ごしください。

「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 Spring Harmony ～国産苺と熊本県産不知火～』販売概要

販売期間：2026年3月4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 213 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「苺と不知火のブリュレパフェ」、「苺と不知火のパフェ～春爛漫～」のみ販売、

駒沢パーク Quarter 店は「苺と不知火のブリュレパフェ」、「苺と不知火のパフェ～春爛漫～」、「苺と不知火のプチパフェ」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。

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

#### 〈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) Mail: [royalhd@ssu.co.jp](mailto: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 2nd season Spring Harmony  
～国産苺と熊本県産不知火～』

※画像はイメージです。

※国産苺はフレッシュ苺のみです。

※九段下店・神田神保町店・飯塚店は、ペアリングティーは「ジャスミン」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



イングリッシュ  
ブレイクファースト



おすすめ  
ペアリング



カモミール

**苺と不知火のブリュレパフェ**

1,580 円 (税込 1,738 円)

人気のブリュレパフェが、2nd シーズンでは春らしい装いで登場。カリッと香ばしくキャラメリゼした濃厚なクレームブリュレに旬の甘ずっぱい苺と不知火、ピーカンナッツ、塩キャラメルアイス、ホイップクリーム、ストロベリーソルベ、バニラアイスクリームを重ねました。最後の層を不知火とミント&レモングラス風味ゼリーにすることで、春らしい甘ずっぱさと爽やかさの余韻が残る一品です。

**苺と不知火のヨーグルトジャーマニー**

1,380 円 (税込 1,518 円)

ロイヤルホストの定番デザート「ヨーグルトジャーマニー」を春の仕立てでご用意しました。旬の甘ずっぱい苺と不知火にストロベリーソルベやバニラアイスクリーム、フルーツグラノーラ、カシスクリームアイスなどを重ね、ブルーベリーソースとヨーグルトで仕上げました。苺と不知火の甘ずっぱさを、中間層に忍ばせたカスタードのまろやかな甘さが包み込みます。酸味と甘みとバランスにこだわった一品です。



おすすめ  
ペアリング



ジャスミン



おすすめ  
ペアリング



イングリッシュ  
ブレイクファースト

**苺と不知火のパフェ～春爛漫～**

1,180 円 (税込 1,298 円)

パフェグラスに沿うようにぐると旬の苺と不知火を並べ、ストロベリーソルベ、ホイップクリーム、フルーツグラノーラ、カスタード、ストロベリーソースを重ねました。苺の赤、不知火のオレンジ、ミントのグリーンのコントラストが春らしい彩りのパフェです。仕上げにシナモンパウダーをふりかけることで、シナモンのスパイシーな香りが苺と不知火の甘ずっぱい爽やかな味わいをさらに引き立てます。

**苺と不知火のプチパフェ**

単品 750 円 (税込 825 円)

セット：プラス 600 円 (税込 660 円)

旬の甘ずっぱい苺と不知火にホイップクリーム、バニラアイスクリーム、爽やかなミント&レモングラス風味ゼリーなどを重ねたプチサイズのパフェです。

食後に少しだけデザートを楽しみたい方におすすめです。

※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「苺と不知火のプチパフェ」に変更いただけます。

## ◆素材紹介：熊本県産「不知火（しらぬい）」

今回苺とともに主役を務めるのは、**熊本県産の柑橘「不知火（しらぬい）」**。この組み合わせは、デザート企画担当者が約1年前から構想を練り、実際に熊本県の生産地へ足を運んだことから始まりました。現地で太陽をたっぷり浴びて育ったその味わいに惚れ込み、生産者と対話を重ねて厳選し、今回の季節デザートへと至りました。

「不知火」は、清見オレンジと中野3号ポンカンを掛け合わせた品種で、爽やかな酸味と甘さのバランス、みずみずしい食感が特徴です。生産を手がけるのは、熊本県の「株式会社味咲（みさき）」。「自然と寄り添い人を育む」を理念に、持続可能な農業を目指すプロの農家集団で、令和7年度熊本県農業コンクール大会にて、「地域農力部門 秀賞」および農林水産大臣賞を受賞しています。「味咲」が手掛ける「不知火」の美味しさの秘訣は、土づくりにこだわった健康的な栽培と熟成の工程にあります。有機質をたっぷり含むやわらかな土で根をのびのびと育てることで、いきいきとした樹が土の栄養をしっかり吸収し、みずみずしく健康的で美味しい不知火が実ります。収穫後も手間を惜しまず、1週間ほど乾燥させた後に、一つひとつ状態を見て仕分けした後に丁寧に袋に入れ、**約2か月間貯蔵庫で寝かせます**。この期間に強い酸味が抜け、まろやかでコクのあるジューシーな味わいが完成します。

今シーズンは天候に恵まれた「表年」にあたり、色付きが良く糖度も高めで、非常に良い出来栄となっています。ぜひ、生産者とロイヤルホストのこだわりが詰まった季節デザートをお楽しみください。



味咲の「不知火」



味咲所属生産者 坂本様（写真左から2・3番目）、ロイヤルホストデザート担当者（企画、開発、購買）



味咲の生産圃場

## ◆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。今年の苺デザートでは、昨年に続き、「金沢アート工房」のアーティスト・輪島 貫太氏の作品「わたしの花束」とコラボレーション。コースターに描かれたアートとともに、こだわりのデザートを味わう心豊かな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。

### ■コラボレーションした作品「わたしの花束」



### ■制作者・輪島 貫太氏 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。みつげられるかな♪

### ■アートコースター概要

輪島 貫太氏の作品「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、オレンジを基調とした美しい苺と不知火のデザートに、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 2nd season Spring Harmony ～国産苺と熊本県産不知火～

コースター切り取り図案

コースター使用イメージ



### ■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](https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings)