

## 季節デザート『紅玉りんごデザート』商品紹介



### 紅玉りんごと塩キャラメルアイスの ブリュレパフェ

980 円 (税込 1,078 円)

カリッとしたクレームブリュレに焼きりんごやピーカンナッツ、フレッシュりんご、ソルベやゼリーを重ねた様々な素材が織りなす食感や見た目も楽しめるパフェです。



### 紅玉りんごのショートケーキ仕立て 780 円 (税込 858 円)

ふんわりシフォンケーキと紅玉りんご、ホイップクリーム、カスタード、塩キャラメルアイスを重ねたパフェです。キャラメルソースとアーモンドをトッピングしたコクのある味わいをお楽しみください。



### 焼きりんごのクレームブリュレ ～キャラメルソース添え～

880 円 (税込 968 円)

りんご半分をお店で焼き上げ、クレームブリュレ風に。中にはピーカンナッツやレーズンが隠れています。仕上げに香ばしいアーモンドを散らしました。温かいキャラメルソースをかけてお召し上がりください。

※りんごソルベ、りんごゼリー、りんごソースに使用しているりんごの品種は紅玉ではございません。

### 素材のご紹介 ～紅玉りんご～

深い紅色が目目を引く「紅玉」は、小ぶりの実に凝縮された甘みと酸味が程よいバランスで、お菓子や加熱調理用として人気の高い品種です。ロイヤルホストでは、瑞々しいフレッシュりんごに加え、店舗で焼き上げて素材の甘みや香りを引き出した焼きりんごと、紅玉りんごの異なる美味しさをお楽しみいただけます。

### お食事とセット

### 季節のプチデザート「プチりんごパフェ」



選べるプチデザートおよびプチ・ハッピーデザートセット(※)は、プラス 330 円 (税込 363 円) で「プチりんごパフェ」に変更できます。

りんごのゼリーに、ホイップクリーム、りんごのソルベ、焼きりんごを重ねた爽やかな酸味と甘みが食後にぴったりのかわいらしい季節限定のプチパフェです。

※プチ・ハッピーデザートセットは、お食事と一緒に 150 円 (税込 165 円) でご注文いただけるデザートです。  
※「プチりんごパフェ」単品での販売はございません。