

魅力あふれる福岡県産食材を使用した旬グルメ 「福岡うまかもんフェア」

リーガロイヤルホテル(大阪)と共同開催 協力:福岡県

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野・総支配人 ^{みなみうら}南浦 ^{ただよし}忠義）のレストラン 3 店舗「中国料理 龍鳳」「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」「コーヒーハウス コルベージュ」では、3月1日（金）より順次、福岡県産の食材“博多和牛”とブランド苺“あまおう”を使用した福岡うまかもんフェアを開催いたします。

本格派広東料理を振る舞う 2 階「中国料理 龍鳳」では、ふかひれや鮑、オマール海老などの高級食材を使用したメニューにブランド和牛“博多和牛”のステーキを揃えた贅沢なディナーコースをご用意。肉の旨みを引き出すこだわりの調理法と黒大豆を使った中国料理ならではのコクのあるソースを絡めて、博多和牛の柔らかくジューシーで濃厚な口あたりをお愉しみいただけます。

また、29 階「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」では、和菓子“いちご大福”からインスピレーションを得たデザート「桜と博多あまおうのモンブラン」を販売いたします。白隠元豆と桜の塩漬け、あまおうのペーストを求肥で包み込み、苺のクリームでモンブランのように仕上げました。塩漬けの微かな塩気が“あまおう”の甘味とほのかな酸味をより引き立てます。

その他、2 階「コーヒーハウス コルベージュ」の 25 周年特別バイキングでも、パティシエが手掛けるケーキやデザートが並ぶ 20 種類以上の豪華スイーツコーナーに“あまおう”を使用したスイーツが登場。種類豊富な和洋バイキング料理とともに嬉しいラインナップが揃うスイーツをご堪能いただけます。

※各レストランのメニュー概要は次ページの通りです。



中国料理 龍鳳
料理イメージ



フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ
料理イメージ



コーヒーハウス コルベージュ
料理イメージ

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約 TEL.093-531-1070 (受付時間 9:00~17:00)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/>

**** 本件に関する取材のお問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル小倉 グループサービスチーム(販売促進) 広報担当 ^{うらかみ}浦上 ^{ひさえ}寿江・^{かわの}河野 ^{たかみ}仰美
〒802-0001 北九州市小倉北区浅野 2-14-2 TEL.093-521-2065(直通) FAX.093-531-2622

■ 福岡うまかもんフェア概要

フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ (29F)

桜と博多あまおうのモンブラン

白隠元豆と桜の塩漬けを合わせたペーストと“あまおう”を求肥で包み込み、苺のクリームでモンブランのように仕上げました。桜のパウダー、バニラアイスクリームと一緒にお召し上がりいただく、春のデザートです。

【料 金】 ￥1,500 (税金・サービス料含む)

【提供期間】 2019年3月5日(火)～5月7日(火)

【提供時間】 18:00～23:00

※各種コース料理のデザートとしてもご賞味いただけます。



中国料理 龍鳳 (2F)

料理長菜譜

ふかひれや鮑、オマール海老などの高級食材を使用した料理のほか、福岡県のブランド和牛“博多和牛”のステーキを揃えた贅沢なディナーコースです。和牛の旨味を引き出すこだわりの調理法と黒豆を使った中国料理ならではのソースを絡めてお召し上がりいただけます。

【料 金】 1名様 ￥17,820 (税金・サービス料含む)

【提供期間】 2019年3月1日(金)～5月31日(金)

【提供時間】 17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)

【メニュー】

- ・龍鳳彩り前菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮 熱々の土鍋で
- ・北京ダック二種 (蒸し・焼き)
- ・オマール海老と旬野菜の塩味炒め
- ・鮑のオイスターソース煮込み
- ・博多和牛のフィレスステーキ 中国黒豆ソース
- ・海鮮あんかけ炒飯
- ・杏仁豆腐とフルーツの盛り合わせ



コーヒーハウス コルベージュ (2F)

25周年特別バイキング

豪華スイーツコーナーに“あまおう”を使用したスイーツも登場。多彩なバイキング料理とともに贅沢なひとときをお届けいたします。

【提供期間】 2019年3月1日(金)～4月26日(金)

【提供時間】

平日ランチ 11:30～15:00

土日祝ランチ 11:30～13:00、13:30～15:00 (90分・2部制)

ディナー 18:00～20:30 (最終受付 20:00)

【料 金】 税金含む

平日ランチ・ディナー 大人 ￥2,160/小学生 ￥1,404/幼児 ￥540

土日祝ランチ 大人 ￥2,484/小学生 ￥1,620/幼児 ￥540

土日祝ディナー 大人 ￥2,916/小学生 ￥1,620/幼児 ￥540

【メニュー】

■スイーツ一例:

苺のショートケーキ / 苺タルト / 苺のティラミス / フランボワーズムース / マカロン
ガトーショコラ / パリプレスト / キャラメルとショコラのガトー / ロールプレーン 他

■冷製料理: 生ハムに包まれた菜の花のオリーブ香る洋風酢味噌かけ / 山菜 トマトの冷製パスタ 雲丹風味 他

■温製料理: イタリア産ホエー豚の網焼き 青紫蘇みぞれソース / 鯖の炙りとヤリイカの和風ナーージュ仕立て 柚子の香り 他

※土日祝限定メニューもご用意しております。



※写真は全てイメージです。※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。