

甘くてコクのある豊かなうま味 「福岡が誇る 八女抹茶フェア」

5/1 より順次開催 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 ただよし 南浦 忠義）のレストラン・バー4店舗では、5月1日（水・祝）より順次、「福岡が誇る 八女抹茶フェア」を開催。日本茶のブランドである福岡の八女茶（抹茶）を使ったデザート2種とカクテル、ラウンジのドリンクを販売いたします。

「福岡の八女茶」は、全国の茶園面積の約3%ながら全国茶品評会では平成13年から18年連続で八女市が産地賞を受賞。さらに、玉露の部においては農林水産大臣賞を平成13～30年（平成25年を除く）にかけて獲得しております。茶の栽培に適した環境と“量より質”を大切にする丁寧なお茶づくりが、長年の高品質評価に繋がり、日本を代表する茶の産地となっています。

今回のフェアでは、29階「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」にて、イタリアのデザートのアレンジした「八女抹茶のアフォガート レンズ豆のチャツネ」をご用意いたします。黒胡麻のアイスクリームをあしらい、八女抹茶をたっぷり振りかけたディスク状のビターチョコレートの下には、餡子を思わせるまるやかな口あたりのレンズ豆のチャツネ、サクサクとしたアーモンドのクランブルや、きめの細かいふんわりとしたジェノワーズを忍ばせています。仕上げはお客様ご自身で温かい八女抹茶オ・レを注ぎ入れ、温度の移りゆく素材を一度にご賞味いただけます。コクのある抹茶の甘味とうま味に加え、様々な食感をも愉しめるデザートです。

また、八女抹茶を使用したフローズンカクテルを「リーガトップ」と1階「セラーバー」の2店舗共通でご提供するほか、1階「ラウンジ チボリ」「日本料理 なにわ」でも期間限定のメニューをご用意しております。

※各レストランのメニュー概要は
次ページの通りです。



フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ
デザートイメージ

<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 総支配人室（販売促進） 広報担当 うらかみ ひさえ 浦上 寿江・かわの たかみ 河野 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

■ フェア概要

八女抹茶のアフォガート レンズ豆のチャツネ

フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ (29階)

ディスク状のチョコレートで隠されたお皿の中にはレンズ豆のチャツネ、黒胡麻のアイスクリーム、アーモンドのクランブル、八女抹茶のジェノワーズを。お客様自身で温かい八女抹茶のオ・レを注ぎ仕上げ、共演する温冷をお愉しみください。

- 【料 金】 ￥1,500 (税金・サービス料含む)
 - 【提供期間】 2019年5月8日(水)～7月2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。



結 ～MUSUBI～

セラーバー (1階)

フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ (29階)

ウイスキーをベースに八女抹茶、コーヒーリキュールを合わせ、ほのかな甘みとうま味をフローズン仕立てに。添えた餡子とともに味の変化をお愉しみいただけるスイーツカクテルです。

- 【料 金】 1名様 ￥1,901 (税金・サービス料含む)
- 【提供期間】 2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
- 【提供時間】 セラーバー 17:30～24:00 (ラストオーダー23:30)
リーガトップ 18:00～24:00 (ラストオーダー23:30)



八女茶香る抹茶フロート

ラウンジ チボリ (1階)

上品な甘さとうま味の八女抹茶を贅沢に使用したフロート。ゆっくりと混ぜり合うパイラアイスクリームと共にデザート感覚でもご賞味いただけます。

- 【料 金】 1名様 ￥1,188 (税金・サービス料含む)
- 【提供期間】 2019年5月7日(火)～6月30日(日)
- 【提供時間】 11:00～19:00 (ラストオーダー18:30)



フレッシュフルーツのサイダーゼリー掛け

日本料理 なにわ (1階)

優しい炭酸とほのかな甘味が爽やかな初夏のデザートは、フレッシュフルーツと八女抹茶のかき氷を添えて。どこか懐かしく感じる味わいをお届けします。

- 【料 金】 1名様 ￥832 (税金・サービス料含む)
 - 【提供期間】 2019年5月1日(水・祝)～5月31日(金)
 - 【提供時間】 11:30～14:30
17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)
- ※各種会席料理のデザートとしてもご賞味いただけます。



※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。