

2019年8月8日

株式会社リーガロイヤルホテル小倉

デザインを一新した客室と 九州の食を愉しめるレストランが完成

約2年をかけた大規模リニューアル

リーガロイヤルホテルグループの株式会社リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区、取締役社長：五弓博文、以下、「リーガロイヤルホテル小倉」）は、約2年をかけた大幅リニューアルを進めており、21～23階の客室および2階のビュッフェレストランが完成いたしました。

295室の客室を持つ宿泊部門では、一室1名利用（ビジネス利用）から一室2名利用以上（ファミリー・カップル等）へターゲットを見直し、全室30平米以上の広さを活かした3～4名利用にも柔軟に対応できる機能性に優れた寛ぎの空間を提供するなど、一室利用の人数増に向けた取り組みを実現させます。2018年度の宿泊利用者は約130,000人。そのうちの約7割を占める国内利用者のうち、ビジネス利用が半数、続いてファミリー利用が4割、その他の利用としてカップルや2名以上のグループ利用で構成されています。このリニューアルを機に、市内および関門エリアの観光資源の掘り起こしと新たな客室空間と設備の提供を掛け合わせることで、年間約17,000人増を目標に複数人の利用者を積極的に取り込みます。また、海外利用者の7割を占める東アジアからの利用者についても、団体利用から個人利用への需要が高まっており、市内観光のプロモーションによる北九州市内の魅力発信の一環を担ってまいります。

2階のビュッフェレストランは名称新たに開業以来のフルリニューアルとなります。延べ床面積を約80㎡増やし、120席から167席まで増席。店名はフランス語で“笑う・rire”と“乾杯・toast”を組み合わせた造語から「RITOASーリートスー」として営業を開始いたしました。

売上の半数を占める朝食では“九州ビジット”をテーマに、福岡県の食材をメインとして、九州の食を愉しめるメニュー展開に。また、ランチタイムでは、女性利用を取り込むために野菜をふんだんに取り入れながらも料理の主役になるような彩り鮮やかなメニューを揃えます。ディナータイムには、ホテルならではの調理法と素材の組合せを豊富なドリンクとあわせて愉しめるメニューをご用意いたします。

詳細は次頁をご覧ください。



客室イメージ



レストラン店内イメージ

**** 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

E-mail: hisae.urakami@rihga.co.jp ・ takami.kawano@rihga.co.jp

■スーペリアフロア（21～23階） 概要

全室 30 m²以上のゆとりのスペースと高層階からの景色を愉しめる客室。日本新三大夜景にも認定された北九州市小倉の煌びやかな「街灯り」をデザインに取り込み、新たな寛ぎ空間を演出します。

【場所】 21～23階 スーペリアフロア 66室、エレベーターホール、廊下

【意匠】

●客室

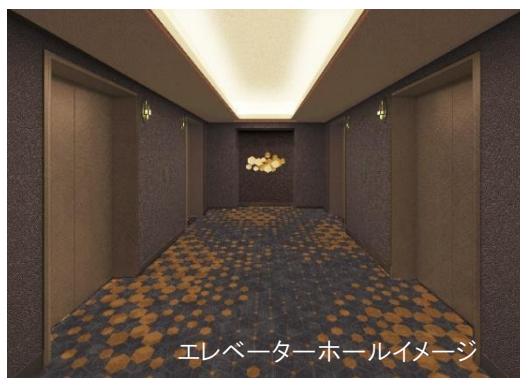
光のデザインが壁や絨毯に散りばめられたスタイリッシュなデザイン。客室入口から大きな窓に視線を誘導する絨毯のデザインは大きな窓から望む小倉の街灯りを引き立てます。木目調のヘッドボードにはコントロールパネルに USB 充電を備えた掘り込み式の小物置を設置し、機能性とベッドまわりのゆとり空間を確保しました。また光のドット柄を落とし込んだ壁には間接照明を設置し、柔らかな光の演出を施しています。さらに、米国 Serta（サータ）社のポケットコイルマットレスを導入。より快適な眠りをご提供いたします。

●エレベーターホール・廊下

夜景を連想させるダークな空間には、街灯りをイメージした光のドットが各種に散りばめられています。



客室イメージ



エレベーターホールイメージ

■「オールデイダイニング リートス」 概要

自然豊かな北九州の街に降り注ぐ朝日や日本新三大夜景に選定された小倉の夜景からデザインされた店内に、店名（RITOAS：フランス語で“笑う・rire”と“乾杯・toast”を組み合わせた造語）の由来でもある、活気あふれる多彩なメニューが揃います。1日の始まりを彩るこだわりの朝食、ランチやディナーにはシェフが目の前で調理するライブキッチンや、ショーケースに並ぶ煌びやかなデザートを始め、多彩なドリンクが揃います。また、多くの方が利用しやすい「ユニバーサルデザイン」を採用し、ゲストに寄り添った寛ぎの空間をご提供いたします。

【店舗名称】 「オールデイダイニング リートス」

【開業日】 2019年8月9日（金）

【場所】 リーガロイヤルホテル小倉 2階

【席数・面積】 167席 ※個室含む / 約 630 m²

【個室】 2室（最大16名×1室、最大32名×1室、2室最大48名）

【営業時間】 6:30～21:00 ※年中無休

ALL DAY DINING
RITOAS
リートス

メニュー / 8～10月一例

サーモンのフリボリテ イクラとディルを添えて
フォワグラのムースリース タルトレット仕立て
テルエルポークのロティ キャベツのプレゼを添えて ソース・シャルキュ
ティエール

魚介類のアクアパッツァ 柚子胡椒風味

《ライブキッチンメニュー》

週末ディナー提供/牛ロース肉の鉄板焼 アリゴ添え ジャスールソース



ディナービュッフェイメージ

《今後のリニューアル予定》

■メインロビー（1階）& エントランス・ロビー（2階）

ゲストを最初にお迎えする各階ロビーを刷新。伝統的なロイヤルブルーを各所に散りばめながらも、現代風にアレンジされた贅沢な空間に。

・メインロビー（1階）

【完成予定】2019年10月中旬

【デザイン特長】柱やフロントカウンターは、ラインや枠を取り入れた存在感のあるデザイン。また、待合スペースには伝統的なロイヤルブルーを基調としたラグを採用し、格式のある新たなロビー空間へ。

・エントランス・ロビー（2階）

【完成予定】2019年8月下旬

【デザイン特長】JR小倉駅と直結するエントランスには、伝統とモダンをブレンドしたパターン格子を採用し、門構えを再構築。2階ロビーには、北九州市小倉の持つ「ハブ機能」を彷彿とさせる直線が施されたデザインカーペットが広がる。ホテル各所への道しるべとなる、ロイヤルブルーでトリミングされたデザインも特長。



ロビーイメージ



2F エントランスイメージ



会議仕様イメージ



披露宴仕様イメージ



客室イメージ

■ロイヤルホール（4階）

福岡県内で最大規模（約1,300名収容）、天井高7mを誇る大宴会場では、会議や宴会などの利用用途にあわせた各設備（電動スクリーン、音響等）をアップグレード。ホワイエには、天井装飾とあわせたジュエリーを思わせるブルーの絨毯が登場いたします。

披露宴でも利用可能なこの会場では、新郎新婦をより引き立てる新たな会場コーディネートをご用意いたします。ここにしかない特別な空間を通じて、主役のお二人とゲストの皆さまの心にいつまでも残るような時間を提供します。

【完成予定】2019年9月上旬

【デザイン特長】ジュエリーカラットを彷彿させる現状の天井デザインを継承したエレガントなロビーに加えて格調高いロイヤルブルーに、花嫁が身に着けると幸せになれるというサムシングブルーを掛け合わせた贅沢な宴会場のゆとりある空間を創出。

■タワーフロア（26・27階）

【完成予定】2020年1月下旬

【デザインコンセプト】室内...花灯り／廊下...水面の煌きと花
小倉城と紫川周辺に咲き誇る桜が水面に広がり、仄かな灯が美しい空間

＜参考＞ 「リーガロイヤルホテル小倉」概要

2019年8月現在

【会社名称】 株式会社リーガロイヤルホテル小倉

【所在地】 北九州市小倉北区浅野2丁目14番地2号

【開業】 1993年（平成5年）4月27日

【延床面積】 64,857㎡ / 地上30階、地下1階

【施設】 ・客室 295室（チェックイン 15:00 / チェックアウト 11:00）

・宴会場施設 15カ所 / 最大収容人数 1,300名 - ロイヤルホール

・レストラン 9店舗

フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ（29階） / 鉄板焼 なにわ（28階）

中国料理 龍鳳（2階） / 日本料理 なにわ（1階） / 寿司・割烹 酒仙（1階）

メインバー セラーバー（1階） / ラウンジ チボリ（1階）