



クリスマスに願いを込めて…
 “希望の光”をコンセプトにしたプレミアムクリスマスケーキ
 「Noël Lumière d'espoir ~ノエル・リュミエール デスポワール~」

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 ^{むねやす まさと}棟安 正人）では、新作クリスマスケーキ「Noël Lumière d'espoir ~ノエル・リュミエール デスポワール~」をはじめとしたクリスマスケーキ全3種の予約を10月1日（金）より開始いたしました。

今年のプレミアムクリスマスケーキは、コロナ収束の願いを込めて“希望の光”をコンセプトにフルハンドメイドで仕上げました。ケーキの表面を飾る丸いチョコレートは“心”を、その横に添えられた3本のチョコレートは心に降りそそぐ“一筋の希望の光”を表現しています。

このケーキには福岡県のブランド苺「あまおう」をたっぷりと使い、艶やかなグラサージュショコラの中に7層からなる贅沢な味わいを揃えました。味の主役となるのは、フランスのチョコレートブランドとして名高いカカオバリー社製のリーガロイヤルホテルオリジナルショコラを使用したショコラムース。その下には、濃厚なピスタチオのブリュレ、フランボワーズのジュレ、甘酸っぱいグリोटチェリーのコンポートを重ね、芳醇なショコラの味わいに酸味のあるベリーをアクセントに、ピスタチオのまるやかさを引き立てた絶妙な味のハーモニーをご堪能ください。

その他、しっとりとしたスポンジと優しい甘さのクリームを重ね、あまおうで飾った幅広い世代に喜ばれる「クリスマスデコレーションケーキ」や、ラム酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツとナッツをふんだんに練り込み、多彩な食感と味わいを楽しめる新登場のホテルオリジナル「シュトーレン」をご用意いたしました。

ケーキの概要は次頁をご覧ください。

Noël Lumière d'espoir ~ノエル・リュミエール デスポワール~

〔ご予約受付期間〕

10月1日(金)~12月20日(月) ※完全予約制・期間20台限定

〔お渡し日時〕

12月21日(火)~25日(土) 10:30~20:30

〔価格・サイズ〕

10,000円 / 21cm×18cm×10cm

〔販売店舗〕

2階「オールデイダイニング リートス」



＜お客様からのお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル小倉（レストラン予約） TEL.093-531-1070

オールデイダイニング リートス ホームページ

<https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/ritoas/>

クリスマスデコレーションケーキ

九州産生乳牛の生乳より作られる優しい甘さのクリームと苺を敷き詰め、しっとりと焼き上げたスポンジを重ねました。お子様から大人の方まで喜ばれる定番の華やかなデコレーションケーキです。

〔ご予約受付期間〕 10月1日(金)～12月20日(月)

〔価格・サイズ〕 (左) 4,500円 直径15cm



シュトーレン

ホテルオリジナルのシュトーレンは、ラム酒にじっくりと漬けたレーズン、オレンジピールなどをたっぷり練り込み、食感のアクセントとしてナッツを贅沢に使用し、コクのある味わいに仕上げました。日を追うごとに熟成されるドライフルーツの深い味わいとしっとりとしたなめらかな食感をお楽しみください。

〔ご予約受付期間〕 10月1日(金)～12月20日(月)

〔価格・サイズ〕 3,000円 約22cm



■お渡し日時	12月21日(火)～25日(土) 10:30～20:30
■販売店舗	2階「オールデイダイニング リートス」
■ご予約・お問い合わせ	093-531-1070 (レストラン予約/9:00～18:00)
■ホームページ	https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/ritoas/

※写真は全てイメージです。※表示料金は税金〔軽減税率対象〕を含みます。

※食材の入荷状況により内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※営業内容の変更や臨時休業の都合上、受付時間・お引渡し場所等、変更する場合がございます。