



煌めくクリスマスを彩る
レストラン4店舗がお届けする美食と至福のひととき

聖夜に贈るレストラン・クリスマスメニュー

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、12月22日（水）～26日（日）の5日間、「レストラン シャンボール」（28階）、「鉄板焼 なにわ」（28階）、「中国料理 龍鳳」（2階）、「オールデイダイニング リートス」（2階）にて、心躍る特別なひと時を彩る期間限定のクリスマスメニューを販売いたします。※店舗により販売期間が異なります。

28階の「レストラン シャンボール」では、九州7県の食材を使用し、食感や温度、香りにまでこだわり抜いた、伝統と革新を越えたフレンチをご用意いたします。前菜は、クリーミーかつ濃厚な味わいの白子とムール貝を洋風茶碗蒸しに。おおいた和牛とフォワグラを香り高いブランデーでフランベし、肉の旨味と風味を引き立てた一品がメインを飾ります。28階の「鉄板焼 なにわ」では、キャビアやフォワグラ、活アワビに活オマール海老、黒毛和牛といった豪華食材をシェフが絶妙な焼き加減で仕上げます。高層階からの眺望と、スタンドクッキングならではの焼き音や芳ばしい香りなど五感に響く特別メニューをお愉しみください。

また、2階の「中国料理 龍鳳」では総料理長の田中と料理長の下田が広東料理とフレンチを融合させたオリジナリティ溢れるクリスマスだけのコラボレーションディナーをご用意いたします。今回初めての試みとなるメニューには、ズワイ蟹や中華クラゲ、キャビアなどを重ね、八角の泡で包み込んだ見た目も華やかな前菜に始まり、オマール海老と金華ハムの旨みに茸の風味を閉じ込めたラビオリをご用意するほか、中華料理の代表格・北京ダックをイメージして仕立てたフランス産シャラン鴨を、甜面醬や葱を合わせたソースでお召し上がりいただくなど、趣向を凝らしたメニューが揃います。「オールデイダイニング リートス」では、関門ポークや鹿屋かんぱちローズなどの九州の食材を使ったメニューに加え、シェフが目の前で仕上げるスタンドクッキングコーナーにはラクレットチーズやローストビーフが揃います。また、お子様にも喜んでいただける演出としてサンタクロースに扮したバルーンパフォーマーが登場し、店内の雰囲気盛り上げます。

各店詳細は以下の通りです。



レストラン シャンボール (28階)

ノエル
■Noël 1名様 ¥22,000

【提供期間】12月23日(木)～12月26日(日)

【提供時間】18:00～20:30(L.O. 20:00)

【メニュー】

・お出迎へのヒトサラ

～雲丹とバルマ産プロシュート / 北九州あわびとオシエトラキャビア / フォワグラと柿～

- ・鱈の白子とムール貝のフラン パセリと若布のアクセント
- ・オマール海老と「久保田農園」の野菜を使ったサラダ ホワイトバルサミコ風味
- ・ヒオウギ貝 栗・林檎・セロリのシンフォニー
- ・ホロホロ鳥と8種野菜のスープ ～ガルビュール～
- ・赤甘鯛のウロコ焼き ハーブ香るマリニエール サルシフィのスバゲッティ
- ・「おおいと和牛」フィレ肉のポワレ フォワグラと黒トリュフ ～ロッシェニ風～
- ・「安心院スパークリングワイン」とフルーツのメリメロ
- ・博多あまおう・ピスタチオ・ショコラの三重奏
- ・食後のお飲み物・小菓子



鉄板焼 なにわ (28階)

■ロイヤルディナー 1名様 ¥26,000

【提供期間】12月23日(木)～12月26日(日)

【提供時間】

12:00～14:30 / 17:30～21:30(L.O. 21:00)

【メニュー】

- ・大分県産かぼすブリとサーモンのタルタル ボタン海老と三種の胡椒ソース フランス産キャビアを添えて
- ・野菜サラダ
- ・国産鰻とフォワグラのミルフィーユ仕立て バナナのキャラメリゼ 山椒風味のポルトソース
- ・活アワビと地場野菜 白葱の和風ソース
- ・活オマール海老と福岡県産博多すぎ茸 貝類の旨味を加えたソースバスケーズ
- ・黒毛和牛フィレ肉(100g)の鉄板焼
または
黒毛和牛ロース肉(80g)の鉄板焼
- ・焼野菜
- ・白御飯またはガーリックライス
- ・味噌汁・香の物
- ・デザート
- ・コーヒー

※その他にも「クリスマスディナー」(¥20,000)をご用意しております。



中国料理 龍鳳 (2階)

■七宝 1名様 ¥18,000

【提供期間】12月22日(水)～12月25日(土)

【提供時間】17:30～20:30(L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・淡雪に包まれたズワイ蟹、中華クラゲ、根セロリのアンサンブル キャビアを忍ばせて
- ・殻焼きにした帆立貝柱 燕の巣とフランス産黒トリュフ風味のポロ葱
- ・フカヒレ、フォワグラ、かぶらと根菜の白湯ポトフ仕立て
- ・甲殻類の風味を纏った上湯に浮かぶ カナダ産オマール海老、茸、金華ハムのラビオリ 水餃子に見立て
- ・フランス産シャラン鴨胸肉のロースト 北京ダックのイマージュ
- ・河豚の白子で仕上げた中華粥 黒トリュフの香り
- ・杏仁豆腐 聖夜の装い
- ・中国茶

※その他にも「富貴花」コース(¥14,520)や一品料理もご用意しております。



オールデイダイニング リートス (2階)

■クリスマスディナー

【提供期間】12月24日(金)～12月26日(日)

【提供時間】17:30～21:00 (L.O.20:30/120分制)

【提供料金】大人6,000円/小学生:3,900円
(フリードリンク付き 大人¥8,000)

【店内演出】サンタに扮したパフォーマーが魅せるバルーンパフォーマンス
【メニュー】



オードブルスタンド全4品

冬野菜のキッシュ/白姫えびと帆立貝のポッシュ カリフラワーのピューレとコンソメジュレ
鹿屋かんぱちローズのカルパッチョ 根菜類のサラダ仕立て ワサビドレッシング/
スペイン産ハモンセラーノと焼きカマンベールのブルスケッタ

選べるメインディッシュ 18種食べ放題

- ・牛肉のステーキ 和風ソース アリゴ添え
- ・葱をまぶした牛タンステーキとビーフストロガノフ風グラチネ
- ・華味鳥とトリュフのフリカッセ
- ・塩漬け関門ポークのポトフ ポメリーマスタード添え
- ・豚肉のリエット バゲット添え
- ・カニ味噌のスクランブルエッグと甲殻類のエスプーマスープ
- ・鱈のポワレ 春菊とナッツのソース
- ・魚介類のパエリア
- ・ブリの赤ワイン煮 コンソメを含ませた大根に貝と小松菜のリゾットを詰めて
- ・スケトウダラと雲子のフリット シークワーサーのブルーブランソース
- ・ソーセージ・ベーコンと野菜のラクレットチーズ

他全18種

ライブキッチン スペシャルメニュー

- ・ローストビーフ シンプルジュース
- ・牛フィレとフォワグラのウェリントン風 ペリグーソース

シェフパティシエ おまかせスイーツ 5種類

※写真は全てイメージです。

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※各種割引サービスは適用外とさせていただきます。

※調理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

※営業時間は状況により変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

<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 9:00～18:00)