

2022 年 1 月

まるで赤い宝石のようないちごのスイーツが食べ放題

Strawberry Fair～春の甘い宝石～

非接触対応のモバイルオーダーで安全安心のビュッフェメニュー

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、2月1日(火)から4月30日(土)の3ヵ月間、2階「オールデイダイニング リートス」にて、いちごスイーツを多彩に揃えた「Strawberry Fair～春の甘い宝石～」を開催いたします。



今回のフェアでは、春に美味しい時期を迎えるいちごスイーツが勢ぞろい。ランチタイムには、12種のいちごスイーツにムースショコラなど人気の定番スイーツ全20種をオーダービュッフェにてお好きなだけお召し上がりいただけます。旬の食材と季節感を大切にしているパティシエが手掛けるスイーツは、いちごそのものの果実感を感じていただけるよう、果実から丁寧に作る自家製のコンフィチュールを使用するほか、出来立ての食感を楽しめるようにサクサクのメレンゲとふわふわのクリームを合わせた“ムラングシャンティイ・オ・フレーズ”やキャラメリゼしたサクサクのパイを使った“いちごのミルフィーユ”など、細部にまでこだわった豊富なラインアップでお届けいたします。

また、平日のランチタイムには、フレッシュいちごの食べ比べプレートをご用意。甘味・酸味・風味が4つ星級に美味しいという意味から名づけられたいちご「よつぼし」^{*1}のほか、九州や山口などの特産いちごを揃え、3種の異なる美味しさをお楽しみいただけます。その他にも、春のケーキ「フレーズブラン」からインスパイアされたリートスオリジナルのノンアルコールカクテルを期間限定にてご提供いたします。心ときめく多彩な春の美味しさをこの機会にぜひご堪能ください。

^{*1}入荷状況により変更する場合があります。

「オールデイダイニング リートス」のオーダービュッフェでは感染予防と安全安心の観点から、非接触によるモバイルオーダースタイルを採用しており、“お客様ご自身で多くの料理をお選びいただく楽しさ”をご提供しております。

フェア概要は次頁をご覧ください。

◆Strawberry Fair～春の甘い宝石～ 概要

【期間】 2022 年 2 月 1 日（火）～4 月 30 日（土）

【時間】 11：30～15：00（120 分制／ラストオーダー14：30）

【料金】 大人 ¥3,900 / 小学生 ¥2,500

【店舗】 2 階 オールデイダイニング リートス

<メニュー一例>

※スイーツを除く料理内容は 3 月以降変更いたします。

◆スイーツ

※お好きなだけお召し上がりいただけます。

いちごとピスタチオのマカロン

ミルクプリンいちごと練乳のソース

いちごのモンブラン

いちごのシブースト

いちごのミルフィーユ

ピスタチオのパナコッタといちごのスー

ムラングシャンティイ・オ・フリーズ

いちごのジュレと杏仁豆腐

洋風いちご大福

いちごのレアチーズケーキ

シャンティイショコラ・オ・フリーズ

いちごのタルトレット 他全 20 種

〔平日限定〕フレッシュいちごの食べ比べ



※イメージ写真

◆前菜オードブルスタンド全 4 品

◆スープ

◆メインディッシュ（以下よりお選びいただきます。）

華味鳥のソテー カフェドパリバターソース / 鱈のポワレ 春菊とナッツのソース

貝類と冬野菜のチャウダーパスタ / 牛フィレ肉のグリエ マデラソース（+¥500）

◆ソフトドリンク

ストロベリーフレーバーティー / オレンジジュース / アップルジュース

ウーロン茶 / コーヒー（ホット・アイス） / 紅茶（ホット・アイス）

◆期間限定ドリンク

Fraise Blanc ～フリーズブラン～ 単品 ¥900

いちごシロップにマスカルポーネチーズとバニラアイスクリーム、牛乳をあわせ、果実の酸っぱさとミルクの濃厚な甘さが口いっぱいに広がるノンアルコールカクテルです。



※イメージ写真

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合があります。

※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。

＜新型コロナウイルスの感染拡大防止に関する取り組み一例＞



- ・QRコードをお客様のスマートフォンで読み取ってご注文いただくオーダーシステムの導入。
- ・座席を減らし、テーブル間隔は隣席と1 m以上の間隔を空けて設置。
- ・お客様同士が向かい合うテーブルの上に飛沫防止の亚克力パテーションを設置。
- ・入店時にお客様の検温・体調確認をさせていただきます。
- ・ご利用ごとにテーブル・椅子のアルコールによる拭き取り消毒の実施。
- ・お客様と対面するキャッシャーカウンターに飛沫防止の亚克力板を設置。

＜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）