

2022年3月14日

海の恵がもたらす「鮑」の魅力をさまざまな味わいで堪能

「鮑フェア」開催

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、3月7日(月)から4月30日(土)の期間、驚くほど柔らかな食感と磯の風味豊かな「鮑」をレストラン5店舗のさまざまな調理法で味わえる鮑フェアを開催しています。（※店舗により販売期間が異なります。）

28階「レストラン シャンボール」では、ビーツのピューレで仕立てたクレープ生地に北九州市のブランド「北九州あわび」と春が旬の魚「サヨリ」をあわせ、うるいとビーツで華やかに彩りました。「北九州あわび」の肝を使い、ほどよい苦みと濃厚な味わいのソースで鮑本来の旨味を引き立てます。28階「鉄板焼 なにわ」では、丁寧に焼き上げた鮑に合馬筍、いくらを添え、すりおろした山芋のとろろのふんわりとした食感に鮑のやさしい歯ごたえが楽しめる一品に仕立てました。2階「中国料理 龍鳳」では鮑と旬の中国野菜を強火でサッと炒め、野菜のみずみずしさはそのままに、鮑ならではの食感と素材の旨みを閉じこめた中国料理の技が光る一品をご用意。1階「皿倉」では、ほどよい歯ごたえが特徴の「北九州あわび」と脂ののった鯖を香ばしく焼き上げ、朴葉味噌の芳醇な香りをまとうせた一品のほか、甘みが強く、瑞々しい若松潮風キャベツと共に、「北九州あわび」の旨味や食感をシンプルにお楽しみいただけるしゃぶしゃぶ小鍋もご用意しております。2階の「オールデイダイニング リートス」では、筍や博多蕾菜などの春野菜と鮑をていねいに焼き上げ、クリーミーでコクがある磯の香り漂うのり入り白ワインソースで素材の旨味を引き立てます。口の中に広がる上品な味わいをご堪能ください。

高級食材である鮑を存分にお楽しみいただける「鮑フェア」の詳細は、次の通りです。



「鉄板焼 なにわ」料理イメージ



料理イメージ

<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 9：00～18：00）

「鮑フェア」詳細

レストラン シャンボール (28 階)

■Émotion (エモション) ¥18,200

【提供期間】3月11日(金)～4月24日(日)

【提供時間】17:30～20:30 (L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・お出迎いの皿 キャビア / 雲丹 / はくさい菜
- ・巻ノ皿 北九州あわび / サヨリ / ピーツ / うるい
- ・式ノ皿 宮崎牛ロース / 蘭王 / 葱 / 豆腐
- ・参ノ器 白子 / コンソメ / パセリ
- ・魚ノ皿 赤甘鯛 / ウイキョウ / まて貝 / 大葉しゅんぎく
- ・肉ノ皿 おおいた和牛フィレ / フォワグラ / 黒トリュフ / 久保田農園の野菜
- ・小さなデザート 苺 / 安心院葡萄酒工房スパークリングワイン
- ・デザート デコボン / ミント
- ・食後のお飲み物・小菓子



鉄板焼 なにわ (28 階)

きらめき

■煌 ¥23,000

【提供期間】3月7日(月)～4月27日(水)

【提供時間】17:30～21:30 (L.O. 21:00)

【メニュー】

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・鉄板で仕上げるシーフードサラダ
- ・大分県産卵「蘭王」とアスパラガスにパルメザンチーズと黒トリュフをかけて
- ・鮑のとろろ蒸しと合馬筍 銀餡仕立て
- ・おおいた和牛フィレ肉 (100g) または おおいた和牛ロース肉 (100g) の鉄板焼
- ・焼野菜
- ・白御飯 または 桜海老と大葉のガーリックライス または 茶そば
(白御飯 または 桜海老と大葉のガーリックライスには蛤の赤出汁と香の物が付きます)
- ・デザート・コーヒー



中国料理 龍鳳 (2 階)

ふうきか

■富貴花 ¥14,500

【提供期間】3月9日(水)～4月30日(土)

【提供時間】17:30～20:30 (L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・前菜盛り合わせ
- ・鮑の細切りとフカヒレのスープ
- ・鮑と旬野菜の強火炒め
- ・鮑の海老すり身巻き クリスタルソース
- ・牛フィレ肉とあわび茸・旬野菜のオイスターソース炒め
- ・海の幸入りあんかけ炒飯
- ・本日のデザート



皿倉 (1階)

■はな街道 ¥6,000

【提供期間】3月11日(金)～4月30日(土)

【提供時間】12:00～14:30

【メニュー】

- ・先 附 鯛の子とえんどう豆の琥珀茶巾 海老 花びら百合根 花卉
- ・椀 物 竹の子と若布のお吸い物
- ・向 附 薄造り 叩き野菜一式
- ・焼 物 青朴葉にて 北九州あわびと鱈の朴葉味噌焼き
- ・焚 合 ほたる烏賊の玉締め 野菜餡 山葵
- ・御食事 穴子の佃煮と白御飯
- ・止 椀 赤出汁
- ・香の物 香の物盛り合わせ
- ・水物 今月のデザート



■夜ざくら ¥12,100

【提供期間】3月11日(金)～4月30日(土)

【提供時間】17:30～20:30 (L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・先 附 四方黒盆にて ぼんぼり仕立て 春野菜胡麻和えと前菜三種盛り
- ・椀 物 真鯛の葛打ちと海老の真丈 桜葉 柚子 桜の塩漬け
- ・向 附 平貝盛り お造り三種盛り あしらい一式
- ・焼 物 のどぐろの一汐焼き
あしらい一式
- ・焚 合 北九州あわびのしゃぶしゃぶ小鍋 若松潮風キャベツ 肝ポン酢
- ・御食事 釜焚きにて 竹の子(九州産)の炊込み御飯
- ・止 椀 赤出汁
- ・香の物 香の物盛り合わせ
- ・水物 今月のデザート



オールデイダイニング リートス (2階)

■ディナー [メインディッシュ 15種食べ放題]

大人 … ¥5,000 / 小学生 … ¥3,200 / お子様プレート…¥1,000

【提供期間】～4月28日(木)

【提供時間】17:30～21:00 (L.O. 20:30)

【メニュー】

- 1) オードブルスタンド全4品
- 2) メインディッシュ 15種食べ放題
 - ・アワビと春野菜 のり入り白ワインソース
 - ・鱈の瞬間スモーク 土佐酢ジュレ
 - ・烏賊と茸のアヒージョ
 - ・ワカサギのフリットと帆立の燻製 グリーンピースのピューレと共に
 - ・国産豚フィレ肉のベーコン巻 白ポルトソース カシスマスタード添え 他全15種
- 3) 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。

※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。