

福岡県が誇る八女茶の産地  
JA ふうおか八女とのコラボレーション企画  
「八女茶フェア」開催

スイーツ付きランチほか、レストラン5店舗で「八女茶」使用メニュー販売

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 <sup>むねやす まさと</sup> 棟安 正人）では、5月1日(日)から6月30日(木)まで、JA ふうおか八女の協力のもと八女茶を使ったスイーツや料理が愉しめる「八女茶フェア」をレストラン5店舗にて開催します。



※「オールデイダイニング リートス」スイーツイメージ



※茶畑イメージ

お茶づくりに適した緑豊かな大地・全国有数の高級茶産地「八女」。茶の栽培に適した環境と“量より質”を大切に丁寧なお茶づくりが、長年の高品質評価に繋がりと、日本を代表する茶の産地となっています。

今回のフェアでは八女抹茶や玉露、八女ほうじ茶など様々な八女茶を使用。フレンチから和食まで、ジャンルの異なる味わいを揃えます。2階の「オールデイダイニング リートス」では、ランチタイムに、フェア限定スイーツを含む全 20 種をオーダービュッフェで楽しめます。抹茶と抹茶シロップをしみこませたスポンジにバタークリーム、ガナッシュを重ねたほろ苦く濃厚な味わいの「八女抹茶のオペラ」や、ロドけ滑らかな「八女抹茶のモンブラン」など、見た目も可愛い八女茶スイーツを存分にご堪能いただけます。28階「鉄板焼 なにわ」では、八女茶の茶葉と桜のチップをブレンドしたスモークチップで香りづけした牛タンをご提供いたします。2階「中国料理 龍鳳」では「鹿児島県産の黒豚バラ肉の角煮」をご用意。八女茶とともにじっくり時間をかけて煮込むことで口に入れたときのほろほろととろける柔らかさや、ほのかな八女茶の風味が感じられるさっぱりとした味わいに仕上げました。

その他の店舗でもオードブルやお魚料理、スイーツなど、各シェフ・パティシエがそれぞれ八女茶の特徴や魅力を最大限に引き出したメニューを販売します。

詳細については次項の通りです。

店舗		提供時間	メニュー名称	料金
2階	オールデイダイニング リートス	ランチ	スイーツ付ビュッフェ付 贅沢ランチ	大人 3,900 円 小学生 2,500 円
		ディナー	メインディッシュ 14 種 食べ放題ディナー	大人 5,000 円 小学生 3,200 円
2階	中国料理 龍鳳	ディナー	<sup>ふうきか</sup> 富貴花	14,500 円
28階	鉄板焼 なにわ	ランチ	プレジール	5,500 円
		ディナー	<sup>きらめき</sup> 煌	23,000 円
28階	レストラン シャンボール	ディナー	<sup>エモーション</sup> Émotion	18,200 円
1階	皿倉	ランチ	花ごよみ	5,500 円
		ディナー	青紅葉	12,100 円

## 「八女茶フェア」詳細

【販売期間】2022年5月1日(日)～6月30日(木)

※記載内容の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

### オールデイダイニング リートス (2階)

#### ■ランチ [スイーツビュッフェ付 贅沢ランチ]

大人 … ¥3,900 / 小学生 … ¥2,500 / お子様プレート…¥1,000

【提供時間】11:30～15:00 (L.O. 14:30)

【メニュー例】

##### ◆スイーツ

※お好きなだけお召し上がりいただけます。

八女抹茶と苺のショートケーキ / 八女抹茶のオペラ  
八女ほうじ茶プリン / 八女抹茶のレアチーズケーキ  
八女抹茶のもちクリーム / 八女抹茶とグリोटチェリーのマカロン  
八女抹茶とショコラブランのムース フランボワーズのアクセント  
きな粉風味のパンナコッタ 八女抹茶ソース  
八女抹茶のモンブラン / 八女抹茶のティラミス /  
八女ほうじ茶風味のマドレーヌ 他全20種

##### ◆アミューズ3種盛り

##### ◆スープ

##### ◆メインディッシュ (以下よりお選びいただけます。)

- ・ワンプレート盛り  
(サラダ・ガパオライス・海老フライ・トマトハンバーグ)
- ・葱をまぶした牛フィレのグリエ エシャロットソース (+500円)

##### ◆パスタ食べ放題

- ・豚トロとキャベツの柚子胡椒風味のパペロンチーノ



※スイーツイメージ

### レストラン シャンボール (28階)

#### ■Émotion (エモション) ¥18,200

【提供時間】17:30～20:30 (L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・お出迎いの皿 おおいた冠地どり / 黒豚
- ・壺ノ皿 北九州あわび / 八女抹茶 / 久保田農園のハーブ
- ・弐ノ皿 宮崎牛ロース / 蘭王 / 葱
- ・参ノ器 鱧 / 茄子 / コンソメ
- ・魚ノ皿 マナガツオ / 白アスパラガス / キャビア / 有明海苔
- ・肉ノ皿 おおいた和牛フィレ / フォワグラ / トリュフ / 安心院葡萄酒工房 ブランデー” HIMIKO”
- ・小さなデザート 夏ミカン / メレンゲ
- ・デザート 八女抹茶 / 木苺 / マスカルポーネ
- ・食後のお飲み物・小菓子



※料理イメージ

### 中国料理 龍鳳 (2階)

#### ■富貴花 ふうきか ¥14,500

【提供時間】17:30～20:30 (L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・広東風焼き物と前菜盛り合わせ
- ・蟹肉とツバメの巢入りグリーンアスパラガスの中華風ポターージュ
- ・海老蒸し餃子 抹茶風味
- ・海の幸二種の強火炒め バジル風味
- ・八女茶香る鹿児島県産黒豚バラ肉の角煮
- ・真鯛の香草パン粉焼き スープ炒飯
- ・デザート三種盛り合わせ



※料理イメージ

## 鉄板焼 なにわ (28 階)

きらめき

■ 煌 ¥23,000

【提供時間】 17:30~21:30 (L.O. 21:00)

【メニュー】

- ・イサキの炙りと順才 緑胡椒のビネグレット
- ・八女茶香る牛タンと彩り野菜のサラダ仕立て 酢味噌のエスプーマ
- ・鉄板で仕上げる 山口県産キジハタのブイヤベース  
活車海老、帆立貝柱、ムール貝、一本槍イカにて
- ・おおいた和牛フィレ肉 (50g) と おおいた和牛ロース肉 (50g) の鉄板焼
- ・焼野菜
- ・白御飯 または 八女抹茶入りガーリックライス または 八女抹茶細うどん  
(白御飯 または 八女抹茶入りガーリックライスには味噌汁と香の物が付きます)
- ・デザート・コーヒー



※料理イメージ

## 皿倉 (1 階)

■ 青紅葉 ¥12,100

【提供時間】 17:30~20:30 (L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・先 附 黒盆にて とうもろこし豆腐 すっぽん煮凝り  
青紅葉前菜3種盛り
- ・椀 物 牡丹鱧と焼き茄子
- ・向 附 つわぶきの葉にて 白身魚の重ね盛り  
鯉の焼き霜仕立て あしらい一式
- ・焼 物 すずきの柚庵オイル 薩摩芋蜜煮 酢どり茗荷 八女抹茶のソース
- ・強 肴 稚鮎の天ぷら あしらい すだち 八女玉露塩
- ・焚 合 牛ほほ肉みそ煮込み 初夏野菜 針葱
- ・御食事 新生姜の炊込み御飯
- ・止椀 赤出汁
- ・香の物 香の物盛り合わせ
- ・水物 八女茶のほうじ茶プリン



※料理イメージ

※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。

<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)