

2022年5月9日

28階のレストランで北九州の煌めく夜景と美食を楽しむひと時を 「総料理長 塩入一嘉 就任記念メニュー」

「レストラン シャンボール」にて5月20日(金)より販売開始

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、新総料理長に塩入一嘉が就任したことを記念し、特別ディナーコースを28階「レストラン シャンボール」にて2022年5月20日(金)から6月26日(日)まで提供いたします。



※総料理長 塩入一嘉



※コースイメージ

総料理長・塩入は1987年に株式会社ロイヤルホテルに入社。レストランで研鑽を積み、2002年に本場フランスとスイスの星付きレストランにて料理研修を経験。帰国後は、リーガロイヤルホテル(大阪)の「レストラン シャンボール」スーシェフやリーガロイヤルホテル東京総料理長を務め、豊富な経験より培った知識と技術を駆使し、素材の魅力を活かす調理法で味・見た目や温度など五感で味わう料理を生み出してきました。

今回特別にご用意するコースでは、素材の旨みを引き出す調理法や食材の組み合わせなど様々な趣向を凝らし、初夏を思わせる一皿を揃えます。

前菜は、とうもろこし本来の甘みを感じるブルーテにじっくりとコンフィした滑らかなフォワグラ、コンソメジュレを重ね、ウニやキャビアを添えた見た目も華やかな一皿に仕上げた「冷たいとうもろこしのブルーテとフォワグラのコンフィ コンソメジュレと共に」。また、「キジハタのバターポッシュェとホワイトアスパラガスのエチューベ 貝類のマリニエールソース」では、食感にこだわってしっとり焼き上げたキジハタを貝類の旨みを感じるコク深いソースに合わせました。メインのひとつである「フランス産仔羊背肉ロティ カルダモンの香り 茄子とトマトのタルトフィーユ添え」は、爽やかなカルダモンの香りを利かせた絶妙な火入れの仔羊背肉を、鮮やかな夏野菜と共にご堪能いただけます。

また、6月4日(土)には一夜限りの特別ディナーをご用意するイベント「Culinary Journey」も開催いたします。それぞれの食材の持ち味を引き出しながら多彩な味覚を織りなす塩入の料理の数々をぜひこの機会にご賞味ください。

<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)

■ 就任記念メニュー 「menu shioiri」

【販売期間】2022年5月20日(金)～6月26日(日)

【営業時間】17:30～20:30 (ラストオーダー 20:00) ※2日前までの予約制

【場所】28階 レストラン シャンボール

【料金】1名様 20,000円 (フルコース、税金・サービス料含む)

【メニュー内容】

- ・カナッペ
- ・冷たいとうもろこしのブルーテとフォワグラのコンフィ コンソメジュレと共に
- ・オマール海老とウイキョウのラビオリ ヴァンジョーヌ香るビスク
- ・キジハタのバターポッシュェとホワイトアスパラガスのエチューベ 貝類のマリニエール
- ・フランス産仔羊背肉のロティ カルダモンの香り 茄子とトマトのタルトフィーヌ添え
または
おおいた和牛フィレ肉のポワレ 新牛蒡のコンポジション バルサミコ風味
- ・夏ミカンとメレンゲ
- ・八女抹茶風味のフロマージュクリュ フランボワーズのアクセント
- ・小菓子



キジハタのバターポッシュェとホワイトアスパラガスのエチューベ
貝類のマリニエール



フランス産仔羊背肉のロティ カルダモンの香り
茄子とトマトのタルトフィーヌ添え

総料理長就任記念 1day イベント [Culinary Journey]

【開催日】2022年6月4日(土) <完全予約制>

【受付】17:30 【開宴】18:00～20:00

【場所】28階 レストラン シャンボール

【定員】20名様

【料金】1名様 30,000円 (フルコース・アペリティフ、税金・サービス料含む)

総料理長 ^{しおいり}塩入 ^{かずよし}一嘉 プロフィール

1968年生まれ。1987年に入社後、リーガロイヤルホテル(大阪)「鉄板焼 なにわ」や洋食レストランで研鑽を積んだのち、2002年にフランスとスイスの星付きレストランにて海外研修を経験。帰国後は、同ホテルの宴会調理部門シェフ、「レストラン シャンボール」シェフ、「鉄板焼 なにわ」シェフ、リーガロイヤルホテル東京総料理長を歴任。素材の力を引き立てることで食材を提供いただく生産者の想いを届けるとともに、味・見た目や温度など五感で味わう料理を創出。2022年4月にリーガロイヤルホテル小倉総料理長就任。



※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※各種優待・割引はいたしかねます。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※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感染拡大防止のため、お客様には入店前に検温等へのご協力をお願いしております。

※会場内には消毒液を設置し、スタッフはマスク着用の上サービスするほか、出社前の体温測定等を実施しています。