

3年ぶりの夏祭り開催にあわせ趣向を凝らした多彩な料理

「小倉祇園太鼓」開催記念特別メニュー

2022年7月1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、2022年7月1日（金）から7月31日（日）まで、季節を感じられる和の味わいをご提供する1階「皿倉」において3年ぶりに開催される北九州市の夏祭り「小倉祇園太鼓」をイメージした特別メニューを販売いたします。



※祇園太鼓 料理イメージ



※小倉祇園太鼓祭イメージ

祇園祭の名物ともいわれる“太鼓”。巡行する山車の前後に据えた太鼓を歩きながら打つ全国的にも珍しい両面打ちが特徴です。今回ご用意するコースでは、太鼓を見立た透明なグラスに、枝豆やトマトといった夏の代表的な食材と人参で仕立てた撥（パチ）を、ほんのりと山葵が香る出汁に浮かべた先附から始まります。旬の鱧を使った煮椀物は、豪快な響きと調子をとるチャンガラ（^{すがね} 摺り鉦）を表現しています。メインには、牛蒡と国産牛を使用し、太鼓山車を思わせる焼物をご用意。料理長・中村ならではの趣向を凝らした上質なメニューを揃えます。

7月より始まる太鼓とチャンガラの音が小倉の街中に鳴り響く情景を思い浮かべながらお楽しみください。メニュー詳細は次頁をご覧ください。

小倉祇園太鼓について

小倉祇園太鼓（こくらぎおんだいこ）は福岡県北九州市の中心部である小倉で400年続いている「国指定重要無形民俗文化財」に指定された祇園祭。小倉城を築城した細川忠興公が、城下の無病息災と城下町繁栄を願い、元和3年（1617年）に京都の祇園祭を模して始めたとされる。山車の前後に太鼓のをせチャンガラと呼ぶ鉦にあわせて両面から打ち鳴らしながら勇壮に小倉の町を練り歩く、小倉の夏の風物詩。

<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）

■祇園太鼓 13,000 円

提供期間 7月1日(金)～7月31日(日)

提供時間 12:00～14:30 / 17:30～20:30 (ラストオーダー20:00)

メニュー

- 〔先 附〕 グラスにて 太鼓見立て
枝豆胡麻豆腐 白姫えび
酢どり人参バチ 山葵旨出汁ゼリー トマト
- 〔煮椀物〕 チャンガラ求真丈
鱧真丈 敷大根 ヒモ柚子 梅肉
- 〔向 附〕 東西曲輪より
本日のお造り四種盛り
あしらい一式
- 〔中八寸〕 祇園太鼓皿にて
前菜三種盛り
- 〔焼 物〕 太鼓山車見立て
国産牛と牛蒡のかき揚げ 夏野菜
辛子黄身酢 チャービル
- 〔焚 合〕 市の花ひまわりより
蓮根饅頭 鰻のかば焼き
ひまわりの種 銀餡 山葵
- 〔御食事〕 細川忠興も愛したぬか漬けより
夢つくし御飯と鰯のぬか炊き
- 〔止 椀〕 赤出汁
- 〔香の物〕 香の物
- 〔水 物〕 五市合併より
メロン釜にてゼリー寄せ



※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。

※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。

※店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、入社前の体温測定等を実施しています。