

2022年11月1日

ホテル 28 階のレストラン「レストラン シャンボール」  
**新シェフ 蓑島 裕和 就任**  
 “クラシックな美味しさ”を届ける秋のおすすめコースを販売  
 【期間】2022年11月1日（火）～12月31日（土）

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 棟安 正人）では、2022年10月1日（土）に「レストラン シャンボール」のシェフとして蓑島裕和が新たに就任いたしました。

調理専門学生時代に校外授業でリーガロイヤルホテル（大阪）のフレンチレストランを訪れた際に、シェフがひとつひとつの料理に手間をかけ丁寧に作り上げていく工程や実際に口にしたら料理に魅力を感じ、フレンチの道を志すようになったという蓑島は、2003年にリーガロイヤルホテル（大阪）に入社。宴会やホテル内の様々なレストランにて、1935年の開業より脈々と受け継がれてきた伝統ある調理法や技術を学び、フランスの星付きレストランで研鑽を積みました。フランスでは、これまでの経験では養えなかった食材への向き合い方や料理に対する考え方を改めて見つめなおす貴重な機会であったと語ります。

自ら手掛ける料理は、ソース主体の古典的なフランス料理の基本を大切に、食材の組み合わせや様々な素材を合わせて作るソースなど「調和」が生み出す一皿の美味しさのために手間を惜しみません。シンプルな料理にこだわりながらも独自性を加え、より多くのお客様にフランス料理の魅力をお届けしてまいります。

11月より販売を開始するメニュー“Luxière～リュクセール～”の温前菜「ヒオウギ貝とアンディープ ソースコキヤージュ」は、しっとり焼き上げたヒオウギ貝に野菜と貝のエキスを余すことなく使用し、食材の旨味を引き出したコク深いソースを合わせました。また、「オマール海老とリドヴォのクロッカ 白菜とピーツのサラダ カシスと安心院赤ワインソース」では、和風のバターソースで下味をつけたオマール海老とリドヴォを春巻ききの皮で包み揚げ、サクッとした食感の中に素材の旨味が広がる一品。カシス香る赤ワインソースで味にアクセントを加え、食感と風味をご堪能いただけます。

海外研修などを経て培った経験をもとに、新天地・小倉で出会う食材をはじめ、日本国内や世界中のおいしい食材を紹介していくとともに、料理を通してお客様の記憶に残る“至福の時間”を楽しんでいただくフレンチを提供してまいります。



ヒオウギ貝とアンディープ ソースコキヤージュ

オマール海老とリドヴォのクロッカ  
白菜とピーツのサラダ カシスと安心院赤ワインソース炭火の香りを付けたおおいた和牛フィレ肉のポワレ  
トリュフソース

## ■Luxière（リュクセール） 22,000円

【提供期間】 11月1日（火）～12月31日（土）  
 ※12月21日（水）～25日（日）は対象外とさせていただきます。

【提供時間】 17：30～20：30（ラストオーダー 20：00）※前日までの完全予約制

### 【メニュー内容】

- ・3種のお楽しみアミューズ
- ・フォワグラとリンゴのティラミス仕立て
- ・ヒオウギ貝とアンディープ ソースコキヤージュ
- ・九州産天然魚 カリフラワーのヴルテとジロール アーモンド<sup>®</sup>ミルクのエキュム
- ・オマール海老とリドヴォのクロッカ 白菜とピーツのサラダ カシスと安心院赤ワインソース
- ・炭火の香りを付けたおおいた和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
- ・ミカンのコンポートとフロマージュブランのソルベ
- ・苺とショコラ
- ・小菓子

<プロフィール>

**蓑島 裕和 (みのしま ひろかず)**

1983年4月1日生まれ / 香川県出身

2003年3月 株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル(大阪)入社

2016年8月 海外料理研修(フランス)

[三ツ星] シャンパーニュ地方ランス ラシエットシャンブノワーズ

[二ツ星] アルザス地方レンバツハ オーベルジュ デュ シュヴァル ブラン

[一つ星] アルザス地方ロスハイム ローゼンメール

2018年11月 リーガロイヤルホテル(大阪) オールデイダイニング リモネ スーシェフ

2022年10月 リーガロイヤルホテル小倉 レストラン シャンボール シェフ就任



※写真は全てイメージです。

※表示金額は税金・サービス料を含みます。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※調理法は同じく、諸事情により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。

<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)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/chambord/course/>