

2022年11月1日

ホテルでイタリア気分！テーマは「イタリアの美食を旅する」

Italian Sweets Fair

～イタリア紀行～

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、11月1日(火)から12月30日(金)までの2ヵ月間、2階「オールデイダイニング リートス」にて、ティラミスやパンナコッタなどイタリア定番スイーツを多彩に揃えた「Italian Sweets Fair～イタリア紀行～」を開催しております。

今回は、イタリアを連想させる、食べて・見て・楽しいスイーツたちが登場いたします。

ランチタイムには、イタリア栗のモンブランや杏のクロスタータなどの全21種をオーダービュッフェにてお好きなだけお召し上がりいただけます。クッキーのようなタルト生地に甘いアーモンドクリームを敷き詰め、果実感を残した杏ジャムをのせ、甘酸っぱさが際立つイタリア家庭料理のジャムタルト“杏のクロスタータ”や、香ばしいアーモンドクッキーに芳醇なチョコレートのガナッシュを挟んだマカロンの原型「貴婦人のキス」を意味する“バーチ・ディ・ダーマ”、ナッツと柑橘系のドライフルーツにレーズンを織り交ぜ、二度焼きすることで食感や香りの余韻が残る中部イタリアの伝統菓子



イメージ写真

“ビスコッティ”など、細部にまでこだわった豊富なラインアップでお届けいたします。また、イタリアの伝統的な食材である生ベーコン、パンチェッタの旨味と、卵黄を加えたカルボナーラソースで濃厚な味わいが楽しめる“パンチェッタと黒いカルボナーラ Pasta”をはじめとした4種の選べるメインディッシュもご堪能いただけます。さらに11月は秋の味覚、きのこが味わえる“ボスカイオーラ”、12月はトマト・チーズ・バジルと定番の“マルゲリータ”と2種類のピザも食べ放題にてご提示いたします。

イタリア気分を味わい尽くせるランチとなっておりますので、女子会やママ会、友人との食事会に最適です。

「オールデイダイニング リートス」のオーダービュッフェでは感染予防と安全安心の観点から、非接触によるモバイルオーダースタイルを採用しており、“お客様ご自身で多くの料理をお選びいただく楽しさ”をご提供しております。

フェア概要は次頁をご覧ください。

＜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）

◆Italian Sweets Fair ～イタリア紀行～ 概要

【期間】 2022年11月1日(火)～12月30日(金) ※除外日 12月23日(金)～12月25日(日)

【時間】 11:30～15:00 (120分制/ラストオーダー14:30)

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

【店舗】 2階 オールデイダイニング リートス

<メニュー一例>

◆スイーツ ※お好きなだけお召し上がりいただけます。

苺のショートケーキ
ティラミス
イタリア栗のモンブラン
パンナコッタとフルーツのマチェドニア
杏のクロスタータ
ビスコッティ
リコッタチーズのクラフティ
フランボワーズのムース イタリア栗のアクセント
ピスタチオのマカロン
洋梨のシブースト 他全21種



※イメージ写真

◆前菜盛り合わせ全3品

◆マッシュルームとトリュフ香るカプチーノスープ

◆メインディッシュ (以下よりお好きな1品をお選びいただけます。)

- ・パンチェッタと黒いカルボナーラパスタ
- ・ウニ風味のクリームパスタ
- ・パスタボロネーゼ パルメザンチーズと共に
- ・牛フィレ肉のグリユ (80g) 赤ワインソース (+¥800)

◆ピザ食べ放題

- ・11月 ピザ ボスカイオーラ
- ・12月 ピザ マルゲリータ

◆ソフトドリンク

オレンジジュース / アップルジュース / ウーロン茶 / コーヒー (ホット・アイス) / 紅茶 (ホット・アイス)

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合があります。

※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。

※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は国産米です。

※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。

<新型コロナウイルスの感染拡大防止に関する取り組み一例>



- ・2次元バーコードをお客様のスマートフォンで読み取ってご注文いただくオーダーシステムの導入。
- ・座席を減らし、テーブル間隔は隣席と1m以上の間隔を空けて設置。
- ・お客様同士が向かい合うテーブルの上に飛沫防止のアクリルパテーションを設置。
- ・入店時にお客様の検温・体調確認をさせていただきます。
- ・ご利用ごとにテーブル・椅子のアルコールによる拭き取り消毒の実施。