

2022年11月1日



華やかにクリスマスを彩る趣向を凝らした美食のひとときを

## クリスマス特別ディナー

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、12月21日（水）～25日（日）の期間、レストラン5店舗にて、特別なひと時を彩る期間限定のクリスマスメニューを販売いたします。※店舗により販売期間が異なります。

「レストラン シャンボール」（28階）では、厳選された九州食材を主に使用し、素材の美味しさを最大限に引き出しながらも、伝統的な調理法から生まれる繊細なフレンチをご提供いたします。「鉄板焼 なにわ」（28階）では、窓から広がる高層階からの夜景とともに、活アワビに活オマール海老、黒毛和牛といった豪華食材を熟練シェフが絶妙な焼き加減で仕上げます。スタンドクッキングならではの焼き音や芳ばしい香りなど五感をくすぐる贅沢なメニューをお楽しみください。

また、安心安全のオーダービュッフェでホテルならではのメインディッシュが味わえる「オールデイダイニング リートス」（2階）では、子供から大人まで楽しめるクリスマスメニューに加え、シェフが目の前で仕上げるスタンドクッキングコーナーが登場。ローストビーフや真鯛の塩釜焼きをデクパージュサービスでお届けいたします。さらに、お子様にも喜んでいただける演出としてサンタクロースに扮したバルーンパフォーマーが登場し、店内の雰囲気を盛り上げます。

その他にも、「中国料理 龍鳳」（2階）では、広東料理とフレンチを融合させたオリジナリティ溢れるクリスマスだけの特別なディナーをご用意するほか、「皿倉」（1階）では、旬の味わいはそのままに、クリスマスカラーで彩った先附や雪に見立てた塩釜で焼き上げた肉料理など、遊び心溢れるホリデーシーズン限定のお品書きを揃えます。

大切な人と過ごすクリスマスのひとときを、特別な一皿で彩ります。各店詳細は以下の通りです。

### レストラン シャンボール（28階）

■ノエルNoël 1名様 ¥20,000

【提供期間】12月21日（水）～12月25日（日）

【提供時間】

■12月21日（水）～23日（金）、25日（日）

17：30～21：00

■12月24日（土）

17：00～19：30 / 20：00～22：30（2部制）

【メニュー】

- ・3種のお楽しみアミューズ
- ・真鯛と海の幸のタンバル ホースラディッシュ風味 キャビア添え
- ・帆立貝とアンディーブ ソースコキヤージュ
- ・タラバカニと根セロリのロワイヤル マロンのスープ カプチーノ仕立て
- ・九州産天然魚 燕と貝類のナージュ仕立て
- ・炭火の香りを付けた おおいた和牛フィレ肉のポワレ 安心院赤ワインのソースとエキウム  
トリュフ風味のポテトとトピナンプールのグラタン
- ・ミカンのコンポートとフロマージュブランのソルベ
- ・苺とショコラのティラミス風
- ・小菓子



## オールデイダイニング リートス (2階)

### ■クリスマスディナー

【提供期間】12月23日(金)～12月25日(日)

【提供時間】17:30～21:00 (L.O.20:30/120分制)

【提供料金】大人 ¥6,000 /小学生 ¥3,900

(フリードリンク付き 大人 ¥8,000)

【店内演出】サンタに扮したパフォーマーが魅せるバルーンパフォーマンス

【メニュー】

#### 前菜盛り合わせ (全3品)

シメサバのブルスケッタ/甲殻類のクロケット/モルタディラ・ポテトサラダ巻き

#### 選べるサイド&メインディッシュ食べ放題 (全17種)

- ・牛肉のステーキ なめらかポレンタ添え
- ・合鴨の生ハム カリフラワーのサラダ
- ・国産豚ロース肉のコルドンブルー
- ・豊後ブリのカルパッチョ
- ・羊肉の香草パン粉焼き
- ・エビときのこのアヒージョ
- ・ムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜添え
- ・メカジキのスパイス焼き
- ・鱈のアクアパッツァ
- ・お任せ握り寿司 3種盛り 他

#### シェフパティシエ おまかせスイーツ 5種類

#### ライブキッチン スペシャルメニュー

- ・ローストビーフ シンプルジュース
- ・真鯛の塩釜焼き



## 鉄板焼 なにわ (28階)

### ■ロイヤルディナー 1名様 ¥28,000

【提供期間】12月21日(水)～12月25日(日)

【提供時間】17:30～21:30(L.O. 21:00)

【メニュー】

- ・本マグロとサーモンのタルタル仕立て ボタン海老と帆立貝  
カリフラワーのエスプーマ キャビア添え
- ・野菜サラダ
- ・鱈の白子とパイ ポルチーニ茸香るクリームソース
- ・活アワビの鉄板焼 イクラ添え
- ・活オマール海老の鉄板焼 黒トリュフ入りパンケーキ添え
- ・黒毛和牛ロース肉 (100g)
- ・焼野菜
- ・白御飯またはガーリックライスまたは茶そば  
(白御飯、ガーリックライスには味噌汁・香の物が付きます)
- ・デザート
- ・コーヒー



※その他にも「クリスマスディナー」(¥22,000)をご用意しております。

## 中国料理 龍鳳 (2階)

### ■クリスマスコース ～<sup>せいや</sup>聖夜～ 1名様 ¥18,000

【提供期間】12月21日(水)～12月25日(日)

【提供時間】17:30～20:30(L.O. 20:00)

#### 【メニュー】

- ・聖夜を彩る前菜盛り合わせ
- ・フカヒレの姿 醤油味
- ・広東風スモークダック 蒸しパン添え
- ・オマール海老のチーズ煮込み
- ・鶏肉のバロティエヌ トリュフ風味の赤ワインソース
- ・牛フィレ肉のステーキ ハニーペッパーソース
- ・リゾット風炒飯
- ・本日のデザート



※その他にも「富貴花」コース(¥14,500)や一品料理もご用意しております。

## 皿倉 (1階)

### ■クリスマス会席 1名様 ¥18,000

【提供期間】12月24日(土)～12月25日(日)

【提供時間】17:30～20:30(L.O. 20:00)

#### 【メニュー】

- ・先 附 宝箱見立て  
生雲丹 キャビア 海老 菊花  
帆立の酒煎り 見返し胡麻豆腐
- ・椀 物 海老と豆乳のブルーテと春菊のすり流し
- ・向 附 いぶし河豚薄造り 中とろのお造り
- ・お凌ぎ ブッシュ・ド・ノエル見立て 巻き寿司
- ・焼 物 塩釜にて 和牛のグリル トリュフ塩  
7つの「ん」のつくお野菜
- ・焚 合 天然くえの白玉締め
- ・御食事 あわびの炊込み御飯 赤出汁 香の物
- ・水 物 りんごのコンポート 湯葉巻き天ぷら



※オプション(+2,000円)にて、クリスマス限定カクテルと「皿倉」のデザートを「セラーバー」(1階)にてご提供いたします。

※写真は全てイメージです。

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※各種割引サービスは適用外とさせていただきます。

※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)