

2022年12月20日

冬定番の食材を堪能できる格別のグルメ

「ふぐフェア」開催

季節を感じる和の味わいに親しむひとときを

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、2023年1月5日（木）から2月27日（月）の2ヵ月間、1階「皿倉」にてふぐフェアを開催いたします。

縁起の良い魚として親しまれている、冬定番の食材「ふぐ」を堪能できるふぐづくしのメニューが登場します。程よい歯ごたえと美しい盛り付け、素材の旨味をシンプルに楽しめる「ふぐの薄造り」。生姜の風味を忍ばせた衣をカリッと揚げた「ふぐの唐揚げ」は、ふんわりとした身と衣の食感をお楽しみいただける一皿です。さらに、身体があたたまる冬の定番「ふぐ鍋」は、肉厚でぷりとしたふぐの切り身と冬野菜を優しい味わいの出汁とともに堪能いただけます。締め雑炊まで余すことなく素材の味わいをお愉しみください。



ふぐの薄造りイメージ

ランチコースでは全7品の「ご来ふく御膳」、ディナータイムには見た目も華やかな全9品のコース「立春」をご用意いたします。

フェアを開催するレストラン「皿倉」は、九州の豊かな海山の幸や新鮮な食材を使用した和の味わいが揃います。中庭を臨むホール席のほか座敷を備え、伝統織物「小倉織」の演出や風情のある上質な空間はご家族との会食や記念日などのお祝い事など特別なシーンにも最適です。

◆ふぐフェア 概要

【ご利用期間】2023年1月5日（木）～2月27日（月）

【ご利用時間】12：00～14：30 / 17：30～20：30（ラストオーダー 20：00）

【ご提供場所】1階 皿倉

【定休日】火・水曜日

◇ご来ふく御膳 1名様 ¥5,500

【先 附】辛子豆腐 いくらの醤油漬
菜の花 美味出汁ゼリー

【椀 物】茶碗蒸し 銀銘掛け

【向 附】白身魚の薄造り

※プラス2,200円で「ふぐの薄造り」に変更（要予約）

【強 肴】ふぐの唐揚げ

【焚 合】ふぐ小鍋

【御食事】雑炊セット 香の物



料理イメージ

【水 物】 グレープフルーツゼリー

◇立春 1名様 ¥13,000

【先 附】 酒杓にて 辛子豆腐 白姫えび

【椀 物】 季節の真丈 のし餅 松葉柚子 青味 千鳥人蔘

【向 附】 鶴皿

ふぐの薄造りと中とろ あしらい一式

【八 寸】 雪囲い前菜三種盛り

【焼 物】 黒毛和牛と銀鱈味噌漬け

若松トマト 菊かぶら 笹打ち葱

【強 肴】 ふぐ唐揚げ

【焚 合】 ふぐ白子まんじゅう

【御食事】 釜炊きにて 竹の子御飯

赤出汁 香の物

【水 物】 グレープフルーツ釜にて

紅白グレープフルーツ



※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。

※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)