

40年以上愛され続ける絶品グルメを安心のルームサービスで 『出来立てのお部屋食』付ステイプラン

～魚介のうま味が詰まったリーガロイヤルホテル伝統のシーフードピラフ御膳編～

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、ホテルならではの絶品グルメをお部屋にご用意する、「出来立てのお部屋食～リーガロイヤルホテル伝統のシーフードピラフ御膳編～」ステイプランを2023年1月16日（月）より販売いたします。

昨年8月より販売を開始し、人気を博している本プラン。第2弾目となる今回は、旗艦ホテルであるリーガロイヤルホテル(大阪)で長年愛される伝統のレシピをアレンジした「シーフードピラフ」を宿泊プラン限定メニューとしてご提供いたします。

味を変えることなく40年以上にわたり継承されてきた伝統の料理は、濃厚ながらもどさがない上品な味わい。美味しさの秘密はホテルに代々伝わる照り焼きソースです。牛のうま味が詰まった『ジュードブッフ』と呼ばれる出汁に醤油やみりん、白みそなど、日本人が慣れ親しんでいる和の調味料を加えることで、洋風なのにどこか懐かしさを感じる、唯一無二の味わいに仕上がっています。その他牛フィレ肉のステーキ、魚のポワレ、エビフライなど見た目のボリューム感に加え、彩りあふれる食材を贅沢にお愉しみいただけるメニューをご用意いたしました。

周囲や密を気にせず、お部屋でゆっくりと出来立てのお料理をご堪能くださいませ。



シーフードピラフイメージ

～『出来立てのお部屋食』付ステイプラン～ 概要

【販売開始】2023年1月16日（月）～

【利用料金】（諸税・サービス料含む）

客室タイプ	定員	料金
スーペリアフロア	1名様	13,000円～
	2名様	10,500円～
タワーフロア ※朝食付き	2名様	30,000円～



タワーフロア客室イメージ

【メニュー内容】

- ・スモールシーフードピラフ
- ・季節のポタージュ
- ・彩り野菜のサラダ
- ・魚のポワレ
- ・牛フィレステーキ
- ・福岡県産八女茶風味のプリン 等

◆ご夕食は17:00～20:00の間にお部屋にお届けいたします。

※お料理内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます

※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。



シーフードピラフ御膳イメージ

＜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 宿泊予約 TEL.093-521-2058