

マスク規制の緩和などアフターコロナに向けて
ランチビュッフェを約3年ぶりに再開

5月11日(木)より「オールデイダイニング リートス」にてスタート

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^{むらやま まさと}）のレストラン「オールデイダイニング リートス」では、約3年ぶりとなる、フルビュッフェでのランチ営業を5月11日（木）より再開いたします。



「オールデイダイニング リートス」は、シェフが目の前で調理するライブキッチンや、ショーケースに並び煌びやかなデザートが味わえるレストランとして、2019年8月に開業以来のフルリニューアルを実施。その後、新型コロナウイルスの感染拡大により2020年10月からビュッフェ提供を休止し、離席せずに各テーブルからオーダーできる新しいビュッフェスタイルに形態を変更して営業を続けてまいりました。今年1月に発表された新型コロナウイルス感染症の5類引き下げを受けて、より多くのお客様をお迎えするべく、ランチタイムでのフルビュッフェ提供を再開いたします。

今回は、前菜や色とりどりの旬野菜を使ったサラダなどの冷製料理に加えて、調理法や味付けにこだわった魚や肉などの温製料理、パスタやピザなどを含む全22種の料理をご用意。さらに、シーズナルスイーツ18種にシェフが出来立て料理をご提供するライブキッチンメニュー2種を揃えた全42種の豊富なラインアップでお届けいたします。ビュッフェの魅力である“自分に合った料理をお好きな種類選び、お好きな量だけ味わえる楽しさ”を改めて追求し、ご利用いただくお客様それぞれに満足いただけるメニューをご提供してまいります。

なお、ディナータイムにつきましては、オーダービュッフェとしての運営を継続。ランチをご利用いただいたお客様のご感想やご意見を参考にしながら、最善の営業スタイルを模索し、お客様と常に寄り添いながら時代の流れに沿った“最高のおもてなし”を追求し続けます。

<お客様からのお問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル小倉（大代表） TEL.093-531-1121

オールデイダイニング リートス ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/ritoas/>

◆ランチビュッフェ 概要◆

【販売開始】5月11日（木）～

【時 間】平日 11：30～15：00 ※90分制

土日祝 11：30～13：00／13：30～15：00 ※2部制・90分制

【料 金】平日 大人3,600円、小学生1,900円、幼児1,000円

土日祝 大人3,900円、小学生2,200円、幼児1,000円

【5.6月メニュー】

○冷製料理

- ・カツオのタタキと香味野菜
- ・アボカドとバジルのグリーンポテトサラダ
- ・カラフルエッグとクリームチーズのタルトレット
- ・ローストビーフのバゲットサンド

他6種

○温製料理

- ・スズキのブレバル風
- ・豚ロース肉のグリル マスタードソース
- ・シーフードと野菜の彩りピザ
- ・伝統の“海の幸のピラフ”

他8種



※イメージ写真

○スタンドクッキング

- ・牛肉のプランチャ
- ・海老と茸のアヒージョ

シェフがその場で作る出来立ての味を堪能でき、味覚だけではなく視覚でも愉しめるホテルらしいサービスをお楽しみいただけます。



※イメージ写真

○スイーツ

- ・玄米抹茶ムース
- ・抹茶オペラ
- ・抹茶のクレームブリュレ
- ・抹茶のパンナコッタ ルビーチョコレートソース
- ・抹茶とホワイトチョコレートのムース
ラズベリーのアクセント

他12種

見た目もかわいらしい八女茶スイーツに人気のチョコレートがコラボレーションいたします。甘くてほろ苦い濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



※イメージ写真

※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。