



生産者とお客様をつなぎ、地元の採れたて食材を贅沢に味わう 地産地消 特別メニュー～初夏編～

開業 30 周年記念 レストラン特別企画 第 2 弾

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^{むねやす まさと} 正人）では、5月1日（月）～6月30日（金）の期間、レストラン5店舗にて、九州の農生産者とお客様をつなぐ「地産地消 特別メニュー～初夏編～」～開業 30 周年記念 レストラン特別企画 第 2 弾～を販売いたします。※店舗により販売期間が異なります。

今回は、各レストラン料理長が福岡県内の選び抜かれた“ご当地食材”を主役に素材の魅力を引き出した 特別メニューをご用意いたしました。料理長たちが実際に現地へ足を運び、生産者の方のこだわりや想いを肌で感じながら、吟味した食材に美食のエッセンスを取り入れた贅沢なメニューが並びます。



本格広東料理を揃える 中国料理「龍鳳」では、白菜の近似種である“場菜^{たあさい}”やブロッコリーの原種ともいわれる葉野菜“芥蘭”といった「中国野菜と旬の野菜炒め」をご用意。塩や胡椒など、シンプルな調理法でシャキシャキとしたクセのない食感で食材の良さを堪能できる一品です。旬の美味しさを愉しめる日本料理「皿倉」では、博多なすを使用。さっぱりとした味付けの「牡丹鱧と焼き博多なす」は、なすの肉厚で柔らかな食感・香ばしさと鱧の新鮮さが際立ちます。多彩なビュッフェ料理を味わえる「オールデイダイニング リートス」では、トマトと胡瓜をメインにした「本日の冷菜3種盛」をご提供。鮮度があり、瑞々しいトマトを使ったのどごしのいいガスパチョや胡瓜と枝豆を掛け合わせ、フレンチ技法で仕上げたアミューズなど、初夏ならではの野菜を揃え、その時に入る美味しい食材を使ったワンプレートとなっております。

その他の店舗でも、お魚料理など各料理長が厳選した旬の食材にこだわりの調理法で創り上げた贅沢なメニューをご用意しております。

ローカル食材の魅力を、レストランを通じて感じていただきたいという想いが込められた、九州・「地産地消特別メニュー～初夏編～」をお楽しみください。

各店詳細は次頁の通りです。

<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）

◆地産地消 特別メニュー～初夏編～概要

中国料理 龍鳳 (2階)

【提供期間】5月2日(火)～6月30日(金)

- ・福岡県産 川辺農園の中国野菜と旬野菜の強火炒め

※ディナーコース・富貴花(15,100円)の一品としてお召し上がりいただけます。



皿倉 (1階)

【提供期間】5月1日(月)～6月30日(金)

- ・牡丹鱧と焼き博多なす

※ディナーコース・青紅葉(13,500円)の一品としてお召し上がりいただけます。



オールデイダイニング リートス (2階)

【提供期間】5月11日(木)～6月30日(金)

- ・本日の冷菜3種盛

※ディナー(大人 ¥5,500 /小学生 ¥3,500)の一品としてお召し上がりいただけます。



※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。

※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。

◆産地視察先紹介

○川辺農園 (福岡県小郡市赤川)



日本国内では非常に珍しい30種類近い中国・タイ・ベトナム野菜などのアジア野菜・ハーブを専門に栽培。野菜を通してアジアの食の魅力を伝えられるよう、少量多種で様々なジャンルの野菜を育てることにチャレンジしています。

今回のフェアでは「中国料理 龍鳳」にて新鮮な中国野菜を使ったメニューをご用意いたします。

○JAみなみ筑後 瀬高選果場 (福岡県みやま市瀬高選果場)



全国第5位の生産量を誇り、福岡県産ブランドとして認知度も高い「博多なす」。良いナスを作るため、稲わらを使った土づくりにこだわり、整枝や剪定による手入れや品質をこだわるための細やかな温度管理を行いながら、肉厚で艶やかな紫紺色のスレンダーななすの生産を目指しています。

今回のフェアでは「皿倉」のディナー会席にてご提供いたします。

○矢野農園 (福岡県北九州市小倉南区)



「安全安心・食材そのものの良さを味わってもらいたい」その一心で、毎日み殻と有機肥料を使って土づくり・水の管理を行っています。多く採取できるように3本仕立てにしたり、風通しが良くなるよう野菜の間隔をあげたり、保温性を保つため2重トンネルにしたり…と様々な工夫をし、爽やかな香りとシャキシャキの食感、甘さの際立つ野菜を生産しています。

今回のフェアでは「オールデイダイニング リートス」の冷前菜にて季節野菜をご提供いたします。