

## 江崎グリコとの特別企画

**夏を感じる！トロピカルなオリジナルカクテルが登場**

販売期間：7月13日（木）～8月31日（木）

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、レストラン「オールデイダイニング リートス」（2階）にて7月13日（木）～8月31日（木）まで、江崎グリコ株式会社（大阪市西淀川区歌島 / 代表取締役社長 えざき えつろう 江崎 悦朗）の「アーモンド効果®」や「アイスの実」を使用したオリジナルカクテルを夏季限定で販売いたします。

今回、江崎グリコとの特別コラボ企画で生まれたカクテルは、全5種。牛乳・豆乳に続く「第3のミルク」として話題のアーモンドミルクのトップブランドである「アーモンド効果®」とお子様から大人まで幅広い層に愛される「アイスの実」を使用したオリジナルドリンクを提供いたします。

杏の香りにバニラやアーモンドのフレーバーが溶け合う奥深い味わいのリキュール・アマレットディサローノと「アーモンド効果®」をブレンドさせた“Amoretto”は上品な甘さをまとったフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。また「アイスの実 濃いマンゴー」にオレンジジュースを合わせた“Summer Blossom～黄～”は甘味と酸味の絶妙なバランスに加え、ジューシーで爽やかな美味しさで、お子様にも飲みやすい味わいです。

夏を演出するカラフルでポップなドリンクは、アルコール2種とノンアルコール3種をご用意しております。

和洋中と幅広い料理ラインアップの加え、パティシエの本格的スイーツが気軽に楽しめるレストラン「オールデイダイニング リートス」にて、季節を感じる料理とともに、夏を彩るフルーティーなカクテルをお楽しみください。



※イメージ写真

&lt;お客様からのご予約・お問い合わせ先&gt;

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）

## ◆江崎グリコとの特別企画 リーガロイヤルホテル小倉オリジナルカクテル 詳細

【期 間】2023年7月13日(木)～8月31日(木)

【提供時間】17:30～20:30(ラストオーダー20:00) 金】(税金・サービス料含む)

【会 場】オールデイダイニング リートス(2F)

【メニュー】



① **Amoretto 1,000円**

アーモンド効果®とアーモンドのような香りのアマレットリキュールが相性抜群のカクテルです。

② **Grand de raisin 1,000円**

アイスの実<濃いぶどう>と辛ロスパークリングワインを合わせ、さっぱりとした味わいのカクテルです。

③ **Summer Blossom ～黄～ 900円**

アイスの実<濃いマンゴー>とオレンジジュースを合わせた、お子様にも飲みやすいノンアルコールカクテルです。

④ **Summer Blossom ～朱～ 900円**

アイスの実<和梨>のみずみずしさとジンジャーエールを合わせグレナデンシロップを加えた鮮やかな見た目も印象的なノンアルコールカクテルです。

⑤ **Summer Blossom ～紫～ 900円**

アイスの実<濃いぶどう>に炭酸と葡萄シロップを合わせ、さっぱりとした味わいの中に優しい甘さが口いっぱい広がるノンアルコールカクテルです。

※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※写真は全てイメージです。

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

※料金は、税金・サービス料を含みます。