



たいせつに育まれた旬の福岡県産食材で季節の美食を存分に愉しむ

## 地産地消 特別メニュー～初秋編～

開業30周年記念 レストラン特別企画 第3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 正人<sup>むねやす まさと</sup>）では、9月1日（金）～11月30日（木）の期間、レストラン5店舗にて、福岡県の農生産者とお客様をつなぐ「地産地消 特別メニュー～初秋編～」を販売いたします。＊店舗により販売期間が異なります。

海・山・土に恵まれた福岡県が誇る、季節ごとのさまざまな食材。開業30周年の特別企画・地産地消メニュー～初夏編～に続き、秋の特別メニューは3つの旬食材を厳選し、各料理長たちが心と技をつくって誕生した今だけの贅沢なおいしさをお届けします。



今回厳選した福岡県産食材は次の3つ。数日間いけすで鮮度を保ちきれいに下処理をして旨みを引き出し、小骨の多い身にこまかく包丁を入れる「骨切り」で、ふっくらとした口触りが魅力の「豊前海産の鱧」。香り・旨みが深く、加熱後もまるでアワビのようなコリコリとした食感で、どんな料理にも合わせやすい珍しいきのこ「王リンギ」。全国4位のいちじく栽培面積を誇る福岡県の特産品「とよみつひめ」は、皮が薄くそのまま食べることができ、プチプチとした赤い果肉はとろりとしたなめらかな食感で豊かな甘さが口に広がります。

北九州の煌めく夜景を一望できるフレンチレストラン「レストラン シャンボール」では、とよみつひめの豊かな甘みがフォワグラの脂の甘さを引き立て、オマール海老との相性もよい「オマール海老、フォワグラ、博多とよみつひめ、福岡県産「王リンギ」、ヨーロッパ産キノコの葉包み焼」をご用意。食材を包んだ葉が香りと味わいに一体感を生み出します。

目の前で焼き上げる贅沢なライブ感を愉しめる「鉄板焼 なにわ」では、湯引きした柔らかな鱧に、土佐酢のまるやかな旨味とほどよい酸味をギュッと閉じ込めたゼリーを絡め、さっぱりと仕上げた「豊前産鱧の土佐酢ゼリーと茸のマリネのサラダ仕立て」をご提供。季節の野菜が彩りを添える、上品で華やかな味わいです。

その他の店舗でも、各料理長が厳選した旬の食材を引き立てるこだわりの調理法で仕上げた贅沢なメニューをご用意しております。料理を通じてローカル食材の魅力を感じていただきたいという想いが込められた「地産地消特別メニュー～初秋編～」をご堪能ください。

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～初秋編～概要

**レストラン シャンボール (28階)** 【提供期間】9月1日(金)～11月26日(日)

- ・福岡県産豊前の鱧のベニエ  
ゆり根のシフォンソースとトリュフ香るヴィネグレット キャビア添え
- ・オマール海老、フォワグラ、博多とよみつひめ、  
福岡県産“王リング”、ヨーロッパ産キノコの葉包み焼

※ディナーコース・リュクセル(22,896円)の一品としてお召し上がりいただけます。



**鉄板焼き なにわ (28階)** 【提供期間】9月1日(金)～11月29日(水)

- ・豊前産鱧の土佐酢ゼリーと茸のマリネのサラダ仕立て
- ・フォワグラと博多とよみつひめ ポルトソース

※ディナーコース・贈～ギフト～(25,933円)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。

※消費税の計算上、精算の際に合計額が表示と異なる場合がございます。

※表示金額と異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。

※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

### ○豊築漁業協同組合 うみてらす豊前 (福岡県豊前市)



豊前海の魅力味わい・楽しみ・学べる現地では、1階の豊築漁協直売所「四季旬海」にて、漁師が届ける本物のとれたて鮮魚を購入でき、2階の「漁師食堂うのしま豊築丸」では、季節ごとのメニューをご提供。コウイカ、鱧、鱈、豊前海一粒かきなど、旬のおいしさを刺身や丼、定食などで味わえます。

### ○JA ふくおか嘉穂 いちじく部会 (福岡県飯塚市)



地下50mから汲み上げた飲用水を使い、ほぼ無農薬で丁寧に育てた果物・とよみつひめ。成長が早い木や枝、葉のバランスを常に見極めながら整え、甘くおいしく形のよい果実をつくるのは豊富な経験のなせる技です。多い日で3000～4000個収穫され、関東をはじめ全国に出荷されている福岡県限定生産のいちじくです。

### ○株式会社きのこの里 (福岡県三潁郡大木町)



福岡県大木町は西日本一のきのこ生産地。室温15℃・湿度90%のきのこに適した環境を管理し、とうもろこしの芯や米ぬかなどを混ぜた培土で、主力の「ぶなしめじ」「えのき」をはじめ、さまざまなきのこを栽培しています。種菌研究所と生産者が協力し、品種改良や新品種の開発にも取り組んでいます。