



輝くクリスマスの夜を、美食と至福の時で彩る

クリスマス特別ディナー

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^{むねやす まさと}）では、12月15日（金）～25日（月）の期間、レストラン5店舗にて、クリスマスの特別な夜を華やかに彩る期間限定のメニューを販売いたします。※店舗により販売期間が異なります。

「レストラン シャンボール」（28階）では、厳選された九州食材を使用し、素材の美味しさを最大限に引き出しながらも、伝統的な調理法と自由な発想から生まれる繊細なフレンチをご提供いたします。宝石箱に見立てた“海の幸とキャビア、ビーツ、カリフラワーのクリスマスコフレ仕立て”は、魚介の旨味とキャビアの濃厚な風味が際立つ見た目も華やかで贅沢な一品です。「鉄板焼 なにわ」（28階）（ロイヤルコース）では、活アワビに活オマール海老、黒毛和牛といった豪華食材を熟練シェフが絶妙な焼き加減で仕上げます。窓から広がる高層階からの夜景とともに、スタンドクッキングならではの焼き音や芳ばしい香りなど五感をくすぐる贅沢なメニューをお楽しみください。

また、ホテルビュッフェだからこそその豊富な食材とメインディッシュが味わえる「オールデイダイニング リートス」（2階）では、牛肉のローストや七面鳥のエフィロッシュといったクリスマスメニューに加え、タルトショコラや生チョコサンドなどのチョコレートスイーツをご用意。さらに、お子様にも喜んでいただける演出としてサンタクロースに扮したパルーンパフォーマーが登場し、店内の雰囲気を賑やかに盛り上げます。

その他にも、「中国料理 龍鳳」（2階）（クリスマスコース～聖夜～）では、オマール海老の旨味とチリソースの辛味、たっぷりのチーズが絶妙にマッチした“オマール海老（1/2尾）のチリソースグラタン”などクリスマスだけの特別なディナーをご用意するほか、「皿倉」（1階）（クリスマス会席）では、旬の味わいはそのままに、ウニやキャビアなどの豪華食材を拵に敷き詰めし、クリスマスカラーで彩った先附からロールケーキに見立てた巻き寿司など、オリジナリティ溢れるホリデーシーズン限定のお品書きを揃えます。

たいせつな人と過ごすクリスマスのひとときを、特別な一皿で華やかに彩ります。

各店詳細は以下の通りです。

レストラン シャンボール（28階）

◆Noël 1名様 ¥25,300

【提供期間】12月15日（金）～25日（月）

※店休日：12月18日（月）～20日（水）

【提供時間】

◆12月15日（金）～22日（金）、25日（月）

17：30～20：30

◆12月23日（土）、24日（日）

17：00～19：30 / 20：00～22：30（2部制）

【メニュー】

- ・3種のお楽しみアミューズ
- ・海の幸とキャビア、ビーツ、カリフラワーのクリスマスコフレ仕立て
- ・ラングスティヌのラヴィオリとトラフグのコンソメスープ 海藻バターアクセント
- ・アワビと焼き燕のマリネ、パースニップの温かいサラダリッシュ トリュフ香るヴィネグレット
- ・オマール海老、フォワグラ、ポルチーニ香るリゾットのパートブリック包み焼き
- ・博多和牛フィレ肉のグリエ コンテ、ポテト、カボチャのトリュフ香るガトー仕立てと安心院赤ワイン香るソース
- ・カモミール風味のあまおうのマリネとシャンパーニュのジュレ
- ・温かいタルトショコラ クリームチーズとオレンジのマリアージュ
- ・小菓子
- ・パン/バター/コーヒー

※前日までの完全予約制



※イメージ写真

オールデイダイニング リートス (2階)

◆クリスマスディナービュッフェ

【提供期間】12月22日(金)～25日(月)

【提供時間】17:30～21:00 (L.O.20:30/120分制)

【提供料金】大人 ¥6,578

小学生 ¥3,795/幼児 ¥1,265

(フリードリンク付き 大人 ¥8,576)

【店内演出】サンタに扮したパフォーマーが魅せる
バルーンパフォーマンス
18:00～/19:30～

【メニュー】

フルビュッフェ

(温製料理)

- ・牛肉のロースト ソースグランブヌール
- ・黒胡椒香る豚肉の網焼き シャルキュティエール風
- ・海の幸のブイヤベース
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め バルサミコ風味
- ・華味鳥と焼き林檎のブランケット

(冷製料理)

- ・七面鳥のエフィロッシュ 薩摩芋のフォンダンと共に
- ・豊前みやこハムのシャルキュトリー
- ・紅ズワイガニと根セロリのレムラード
- ・生ハムとカリフラワーのムースリース
- ・ホタテ貝とマンゴーのタルタル仕立て

他



スイーツ

- ・タルトショコラ
- ・テリーヌショコラ
- ・パリパリ食感のショコラケーキ
- ・フランボワーズ風味のムースショコラ
- ・ショコラプチシュークリーム
- ・生チョコサンド

他



鉄板焼 なにわ (28階)

◆ロイヤルコース 1名様 ¥28,462

【提供期間】12月15日(金)～25日(月)

【提供時間】

◆12月15日(金)～22日(金)、25日(月)

17:30～21:30(L.O.21:00)

◆12月23日(土)～24日(日)

17:00～22:00(L.O.21:30)

【メニュー】

- ・海の幸と彩り野菜のテリーヌにキャビアを添えて
- ・野菜サラダとスペイン産ハモンセラーノ
- ・フォワグラとトリュフ入り焼リゾット 根菜と和風出し仕立て
- ・活アワビと茸のアーモンドソース
- ・活オマール海老のフランベ
- ・黒毛和牛ロース肉 (100g)
- ・焼野菜
- ・白御飯またはガーリックライスまたは茶そば
(白御飯、ガーリックライスには味噌汁・香の物が付きます)
- ・デザート
- ・コーヒー

※その他にも「クリスマスコース」(¥22,137)をご用意しております。

※2日前までの完全予約制



※イメージ写真

中国料理 龍鳳 (2階)

◆クリスマスコース～聖夜～ 1名様 ¥18,342

【提供期間】12月15日(金)～25日(月)

※店休日:12月18日(月)

【提供時間】17:30～20:30(L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・クリスマス 特製前菜盛り合わせ
- ・フカヒレの姿 淡雪仕立て
- ・合鴨のローストと叉焼の春巻き・北京ダック
- ・オマール海老(1/2尾)のチリソースグラタン
- ・九州産牛フィレ肉のステーキ ハニーペッパーソース
- ・リゾット風炒飯
- ・聖夜を彩るデザートの盛り合わせ

※その他にも「富貴花」コース(¥15,053)や一品料理もご用意しております。



皿倉 (1階)

◆クリスマス会席 1名様 ¥18,342

【提供期間】12月21日(木)～25日(月)

※店休日:12月19日(火)・20日(水)

【提供時間】17:30～20:30(L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・先附 宝箱見立て
生雲丹 キャビア 海老 もって菊
帆立酒煎り 胡瓜 焼パプリカ 山葵
見返し胡麻豆腐 振り柚子
- ・椀物 海老と豆乳のブルーテと春菊のすり流し
一番出汁の銀鮓 すっぽん白玉
- ・向附 わら炙りふぐ薄造りと中トロのお造り
木ノ子ぼん酢 あしらひ一式
- ・お凌ぎ ブッシュ・ド・ノエル見立て
巻き寿司 茗荷
- ・焼物 黒毛和牛のロースト
赤味噌ソース ハートマスタード
七つの「ん」のつく食材
- ・焚合 かぶら蒸し
銀鮓 山葵
- ・御食事 鮑の殻にて 鮑めしと温度玉子 肝ソース
赤出汁 香の物
- ・水物 チョコレートのドーム
苺 生クリーム ジェノワーズ ラズベリーソース

※その他にも「冬じたく」(¥13,535)や一品料理もご用意しております。



※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。

※各種割引サービスは適用外とさせていただきます。

※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。

<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)