



食欲をそそる、冬グルメの饗宴

冬のあったかフェア～ココロもカラダも「ほ」っと～

開業 30 周年記念 レストラン特別企画第 4 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）では、12月1日（金）～1月31日（水）の期間、レストラン4店舗にて、冬のあったかフェア～ココロもカラダも「ほ」っと～開業30周年記念レストラン特別企画第4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「寒い冬にカラダもココロもあたたまる逸品」をテーマにしたメニューをご用意。鍋料理といった冬定番の品から温かいソースを掛け合わせた斬新な品まで、この季節にこそお楽しみいただける個性豊かな逸品が揃います。



煌めく夜景を一望できる「レストラン シャンボール」(28階)では、大分県産のかぼすとソーテルヌのソースがオマール海老の旨味を引き立てた上品な味わいの オマール海老、ピエドポー、パースニップの海藻バター香るパイ包み焼き をご用意。豪華食材を包んだパイ生地、酸味と甘味のバランスが取れたソースを掛け合わせた逸品は、フランス料理ならではの繊細さと感性が光ります。「鉄板焼なにわ」(28階)では、魚介類を煮込み、サフランで色・香りをつけたブイヤベースに、オマール海老の旨味が溶け込んだ 活オマール海老のブイヤベース が登場。目の前で焼き上げる肉料理ほか、香りや音も味わえる贅沢なライブ感を愉しみながら、ご賞味いただけます。

食材の持ち味を活かした本格派広東料理レストラン「中国料理 龍鳳」(2階)では、高級食材であるフカヒレを贅沢に使った鍋料理 フカヒレ姿入り熱々鍋 が登場。スープは唐辛子や花椒の辛さがポイントの「麻辣味」と、鶏ガラや野菜の旨味が凝縮された「白湯味」の2種から選べ、締めにはちゃんぽん麺または中華おこげで最後までフカヒレの旨味をご堪能いただけます。素材の美味しさと伝統の技を活かし、旬の味わいを愉しめる日本料理レストラン「皿倉」(1階)では、ふぐの旨味と野菜の甘味が溶け込んだスープとともにふくら食感のふぐを味わえる ふぐ小鍋 をご用意しております。鍋を堪能した後は、出汁の旨味が口いっぱい広がる雑炊をお楽しみいただけます。

寒い冬にココロもカラダも「ほ」っと温まる特別なメニューをお届けいたします。

各店詳細は以下の通りです。

<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)

【メニュー詳細】

レストラン シャンボール (28階) 【提供期間】 12月1日(金)～1月28日(日) ※除外日：12月15日(金)～25日(月)

◆オマール海老、ピエドポー、 パースニップの海藻バター香るパイ包み焼き 大分県産かぼすとソーテルヌのソースで

※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。



※イメージ写真

鉄板焼 なにわ (28階) 【提供期間】 12月1日(金)～1月31日(水) ※除外日：12月15日(金)～25日(月)

◆活オマール海老のブイヤベース

※ディナーコース・贈(～ギフト～)(25,932円)の一品としてお召し上がりいただけます。



※イメージ写真



※イメージ写真

中国料理 龍鳳 (2階) 【提供期間】 12月1日(金)～1月31日(水) ※除外日：2024年1月1日(月・祝)～4日(木)

◆フカヒレ姿入り熱々鍋

※ディナーコース・富貴花～ふうきか～(15,053円)の一品としてお召し上がりいただけます。

※テーブルチョイスにより、麻辣もしくは白湯味をお選びいただけます。

※イメージ写真にはチョイス2品を含みます。



※麻辣と白湯味、両方のイメージ写真



※イメージ写真

皿倉 (1階) 【提供期間】 12月1日(金)～1月29日(月) ※除外日：2024年1月1日(月・祝)～3日(水)

◆ふぐ小鍋

※ランチコース・花ごよみ(5,692円)の一品としてお召し上がりいただけます。

※一品料理(アラカルト・3,542円)でのご提供もございます。

※1月5日(金)以降はメニュー内容が一部変更となります。



※イメージ写真



※イメージ写真

※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。

※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。