

料理を通して感謝の想いを形にする

Chef's THE BEST

開業 30 周年記念 レストラン特別企画第 5 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、2月1日（木）～3月31日（日）の間、レストラン4店舗にて、各店シェフが料理を通して「感謝」を伝える、期間限定「**Chef's THE BEST**」を販売いたします。※店舗により販売期間が異なります。

開業 30 周年レストラン特別企画の最終章を紡ぐ第 5 弾は、長年変わらぬ人気を誇るものから、トレンド色豊かなものまで、料理長が趣向を凝らしたこだわりのメニューが揃います。



「レストラン シャンボール」(28階)では「地元ならではの魅力ある食材をフレンチの技法で本格的ながらも気軽に愉しめる美味しさを届けたい」という思いから、**オードブル** では黒血を夜景に見立てた一品を含む、全 10 皿のフルコースをご用意。大分県産湯布院サーモンや北九州市の地域特産野菜・大葉春菊などを合わせ、席から見渡す夜景に浮かぶ橋と近隣の街灯りを演出。その下には関門海峡の海流を表現した根セロリのムースが彩りを添えます。「鉄板焼 なにわ」(28階)がご提供する **国産活イセエビ 安心院ブランド (HIMIKO) のフランベ** は、イセエビの濃厚な旨味と風味を引き立て、ブランド HIKO が持つブドウの華やかな香りを纏わせるため、あえてフランベで仕上げました。「贅沢な食材に加えてスタンドクッキングならではの焼き音や芳ばしい香りを五感で味わってほしい」という情熱が込められています。

また、「中国料理 龍鳳」(2階)では、青菜のシャキシャキとした食感と白腐乳の甘みとコクが絡み合い、地元の農家が丹精込めて育てた野菜の旨味を堪能できる一皿 **青菜の腐乳炒め** や点心など「本格的な広東料理を存分に愉しんでほしい」という生産者の想いを大切にする料理長ならではのこだわりメニューが揃います。「皿倉」(1階)では「日本の食材の旬が持つ、走り・盛り・名残を和食の美しさ・繊細さで表現し、季節の移ろいを料理で感じてほしい」と思いを込めたメニューが登場。**焚合** には、フカヒレのコリコリとした食感とふぐ白子の濃厚な味わいに、ズワイ蟹の甘みとみぞれ餡のさっぱりとした風味が絶妙に調和した贅沢な味わいの鍋など、冬の味覚を優雅に味わえるお品書きをご用意いたします。

料理を通して、どこか懐かしく感じたり目新しい発見をしたりと、思い出を彩り紡ぐ美食時間をお楽しみください。

各店詳細は以下の通りです。

【Chef's THE BEST 詳細】

レストラン シャンボール (28階)

◆リュクセール 1名様 ¥22,896

【提供期間】2月2日(金)～3月31日(日)

【提供時間】17:30～20:30(L.O.20:00)

【メニュー】

- ・3種のお楽しみアミューズ
- ・海の幸と大分県産湯布院サーモンのマリネ
根セロリのムースと晩白柚
小倉産大葉春菊のピストゥー キャビア添え
～2024ver.北九州の夜景のイメージで～
- ・新玉葱のロワイアルとフォワグラのスープ 蔦の臺のアクセント
- ・福岡県玄界灘産一本槍イカのオリーブと柑橘香るキャノン
菜の花と蘭王卵の軽いソース オランダーズと共に
- ・オマール海老と黒大根のタンバル レフォール香るメルバと甲殻類のジュ
- ・博多和牛フィレ肉のグリエとホワイトアスパラガス ソースモリユ
- ・金柑のコンポートとローズマリー香るジュレ 甘酒風味のグラスを添えて
- ・博多淡雪いちごとホワイトチョコレートのマリアージュ
リュバープのソルベと共に ～雪解けのイメージ～
- ・小菓子
- ・パン/バター/コーヒー



※イメージ画像

鉄板焼 なにわ (28階)

◆贈～ギフト～ 1名様 ¥25,932

【提供期間】2月2日(金)～3月31日(日)

【提供時間】17:30～21:30(L.O.21:00)

【メニュー】

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・野菜サラダ
- ・フランス産フォワグラとフレンチトースト ベリーソースで
- ・国産活イセエビ 安心院ブランド (HIMIKO) のフランベ
- ・九州産 銘柄和牛サーロイン (100g) の鉄板焼
- ・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



※イメージ画像

中国料理 龍鳳 (2階)

◆楊貴妃 1名様 ¥8,728

【提供期間】2月1日(木)～3月31日(日)

【提供時間】12:00～14:30

【メニュー】

- ・前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ入りスープ餃子
- ・大根餅と焼き蕪饅頭の二種盛り
- ・青菜の腐乳炒め
- ・真鯛の葱生姜蒸し
- ・マコモ茸の九州産牛ロース巻き香り焼き
香港 BBQ ソース
- ・五目炒飯
- ・本日のデザート



※イメージ画像

皿倉 (1階)

◆金彩 1名様 ¥20,113

【提供期間】1月5日(金)～2月29日(木)

【提供時間】17:30～20:30(L.O. 20:00)

【メニュー】

- ・先附 柚子釜
白子茶碗蒸し 山葵
- ・椀物 国産イセエビの真丈
のし餅 千鳥金時人参
- ・向附 氷室萩す盛り
ふぐ薄造りとお造り二種盛り
あしらい一式
- ・凌ぎ いくらの一口寿司
- ・中八寸 雪囲い八寸盛り合わせ
- ・焼物 鮑の殻にて
黒毛和牛と鮑の木の芽香り焼き
- ・焚合 小鍋仕立て
フカヒレ ふぐ白子 ズワイ蟹
みぞれ餡 あられ柚子
- ・御食事 竹の子御飯
赤出汁 香の物
- ・水物 グレープフルーツ釜 グレープフルーツゼリー



※3月是一部内容を変更して提供いたします。

※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。

※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)