

門出を祝う「春」に相応しい味わいを揃えた美食の饗宴

心華やぐ春のフェアメニュー

魚の種類日本一の「長崎魚市フェア」&中国四陸の魅力を集めた「4大中華フェア」

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 ^{むわやす まさと}正人）では、4月1日（月）～6月30日（日）の期間、レストラン2店舗にて、門出を祝う宴に華を添える春のフェアメニューを期間限定にて販売いたします。*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、日本最西端に位置し、魚種の豊富さが全国1位といわれている長崎県産の魚介を使用した「長崎魚市フェア」を実施いたします。長崎の旬を贅沢に味わう見た目も華やかな全8品のフレンチコースをご提供いたします。一皿目には、見た目の美しさや紅白の体の色などでお祝い事には欠かせない天然真鯛を上品なマリネで仕立て、ぷりぷりの食感と甘味豊かなクマエビに、旬のアスパラやスナップエンドウなどを添え、ソースの酸味にキャビアの芳醇な香りがアクセントの前菜が登場。また、濃厚な甘味が特徴で古くから縁起物として用いられてきたイセエビに柑橘の爽やかな酸味を合わせ、サクサクとしたタルトの食感をも愉しめる一品など、シェフの技と感性が光る洗練された逸品たちをご用意いたします。

「中国料理 龍鳳」（2階）では、四川・広東・北京・上海と多彩な味わいを揃えた「4大中華フェア」をこの春限定でご用意いたします。夏は暑く、冬は寒い四川の気候から生まれたスパイシーな料理をアレンジした“フカヒレ姿入り四川風辛味スープ”のほか、豚の角煮を醤油や紹興酒、生姜など当店独自の味付けで煮込み、辛味が後を引く“トンポーロー 龍鳳スタイル”は醤油の産地でもある上海料理。その他にも、海の幸が豊かな上海ならではの“上海風まぜ焼きそば”など、古い伝統と広大な大地を持つ中国が生み出した各地域の特色あるメニューが揃います。

ぜひこの機会に、2店舗の特別フェアを通して、春の味わい・心躍る逸品とともに、様々な出会いに華を添える味わいをご堪能ください。

各店詳細は以下の通りです。

◆長崎魚市フェア～長崎の味覚を堪能！～

レストラン シャンボール（28階）

【コース名】リュクセール 1名様 ¥22,896

【提供期間】4月5日（金）～6月30日（日）

【メニュー】

- ・3種のお楽しみアミューズ
- ・長崎県産天然真鯛のマリネと長崎県産クマエビ
グリーンアスパラガスとクーリサンジェルマン キャビア添え
フランボワーズと白バルサミコのソースで
- ・若松トマトのポタージュとスモーキーな長崎県産アオリイカの瞬間ソテー
ブラータのシフォン パジル風味
- ・長崎県産イセエビと柑橘のサラダリッシュ タルト仕立て
- ・長崎県産黒アワビとフォワグラのフリカッセ
ハーブとヴァンジョーヌのアクセント
- ・博多和牛フィレ肉のグリユ 新玉葱のエスプーマと季節の野菜
スパイス風味のソースで
- ・枇杷のコンポートとトンカ豆のムース
ベルガモットとミント風味のグラニテ
- ・八女抹茶
～ブラリネショコラ・ベリー・クレームブリュレのグラス・八女抹茶のエスプーマ～
- ・小菓子/パン/バター/コーヒー



※イメージ写真

※写真上部・左手の料理は、このコースの料理と異なります。

◆4 大中華フェア ～中国料理の伝統と革新の祭典～

中国料理 龍鳳 (2階)

【コース名】楊貴妃 1名様 ¥8,728

【提供期間】4月1日(月)～5月31日(金)

【メニュー】※ランチタイム限定

- ・前菜盛り合わせ(北京)
- ・フカヒレ姿入り四川風辛味スープ(四川)
- ・蒸し点心3種盛り(広東)
- ・焼き点心2種(広東)
- ・小海老のチリソース(四川)
- ・トンポーロー 龍鳳スタイル(上海)
- ・上海風まぜ焼きそば(上海)
- ・本日のデザート



※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)