

土用の丑の日の行事食“うなぎ”を使った逸品
うな玉牛まぶし膳
和食レストラン「皿倉」にて販売開始

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 むねやす まさと 棟安 正人）では、和食を提供するレストラン「皿倉」にて、土用の丑の日の行事食“うなぎ”を使用した「うな玉牛まぶし膳」を8月31日（土）まで販売いたします。

全国一の生産量を誇る養殖うなぎの産地・鹿児島県産のうなぎは、温暖な気候とシラス台地から生まれる豊富で清涼な地下水という好環境で育つため、臭みも少なく、脂もたっぷりです。食材の美味しさを引き立てるタレには、“こいくち”と“たまり”の2種類の醤油をブレンドし、氷砂糖で程よいとろみを加えます。また、焼き上げた魚の骨を合わせることで、香ばしさとうまみを凝縮した自家製ならではの味わいをご堪能いただけます。

さらに、鹿児島県枕崎産鰹節の一番出汁を使った上品な味わいの「う巻き」に、新生姜の香りと食感が食欲をそそる「牛肉の時雨煮」を揃えた贅沢な一品です。

口の中に入れるとほどけるうなぎの身に甘辛いタレが絡み、じゅわりと染み出す旨味がクセになる夏の美味しさをご堪能ください。

うな玉牛まぶし膳 概要

【販売日時】6月1日（土）～8月31日（土）

12：00～14：30

【販売価格】¥4,301（税金・サービス料含む）

【内 容】

- ・うな玉牛まぶし（うなぎ蒲焼・牛時雨煮・う巻き）
- ・小鉢三種
- ・茶出汁
- ・薬味（山葵・葱・海苔）
- ・香の物



※イメージ写真



※イメージ写真

うなぎ1枚を贅沢に使用した「うな重御膳」もご用意しております。

【販売日時】6月1日（土）～8月31日（土）

12：00～14：30／17：30～20：30（L.O. 20：00）

【販売価格】¥8,602（税金・サービス料含む）

※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。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※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。