

九州の特色ある夏食材を使用したフランス料理
ワンデイグルメイベント「カミフクサナオ」

2024 年 8 月 2 日（金）開催

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、2024 年 8 月 2 日（金）に九州各県の特色ある食材を使用したフレンチをお楽しみいただける グルメイベント「カミフクサナオ」 をスカイバンケット「リーガトップ」にて開催いたします。

イベントメニューを提供するのはフレンチレストラン「レストラン シャンボール」。本イベント同様の「カミフクサナオ」というコンセプトを掲げ、シェフ自らが吟味した 九州七県の逸品素材を用いて 伝統と革新を越えた意欲的なフレンチを展開しています。

店舗コンセプトになぞらえたイベント専用のディナーコースには、九州が誇る様々な食材にフレンチの技法を加えた、シェフこだわりのメニューをお届けいたします。最初にご用意する前菜には、大分県・熊本県・鹿児島県の食材をアレンジした贅沢な 3 品。大分県の魚として名高い関サバや関アジ同様のブランド魚・大分県産関イサキを鮎魚醬でマリネし、魚本来の味わいに濃厚な旨味をプラスした一品“大分県産鮎魚醬でマリネした大分県産関イサキと大分県産かぼすのヴィネグレットとキャビア”。さらに、“ラング



※イメージ写真

ステーキヌ、熊本県産天草大王のバロティーヌ 柑橘のアクセント”では、熊本県の地鶏・天草大王の持つ絶妙な歯ごたえと弾力、ジューシーさを活かしたまま、濃厚な旨味を持つラングステーキヌとともに優しく火入れをすることで、それぞれの美味しさを引き立たせた一品です。その他にも、福岡県を代表する関門蛤に北九州あわび、豊前の鱧を揃えた一皿。魚種の豊富さ全国 1 位といわれている長崎県産天然魚を使用した魚料理に、佐賀牛フィレを使用したメイン。芳醇で強い香りと、とろけるような甘さが魅力の宮崎県産アップルマンゴーを使用したデザートなど、魅力あふれるラインナップを揃えます。

また、当日の会場となる 29 階リーガトップからは 2022 年 3 月に全国 1 位に認定された北九州市の日本新三大夜景^{※1} が望めるほか、隣接するミクニワールドスタジアム北九州にて、花火が打ち上げられるイベントも開催予定となっており、市内随一の高さを誇る景観とともにグルメな一夜をお届けいたします。

※1 認定元「一般社団法人 夜景観光コンベンション・ビューロー」

詳細は次頁をご覧ください。

<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）

グルメイベント～カミフクサナオ～ 概要

【開催日時】2024年8月2日（金） 受付 17:30 / 開始 18:00（20:30 終了予定）

【販売価格】¥18,975（料理、税金・サービス料含む）

【人数・会場】定員40名・スカイバンケット「リーガトップ」（29階）

【メニュー】

～大分県・熊本県・鹿児島県～

大分県産鮎魚醬でマリネした大分県産関イサキと大分県産かぼすのヴィネグレットとキャビア
ラングスティース、熊本県産天草大王のバロティーヌ 柑橘のアクセント
フォワグラ、茄子、鹿児島県産うなぎのプレッセ

～福岡県～

玄界灘産一本槍イカ、関門蛸、北九州あわび、豊前の鱧と
トウモロコシのマリアージュ トリュフ風味

～長崎県～

長崎県産天然魚、ジロール茸、長崎産サザエのブレゼ
レモン香るポテトのエクラゼと貝類のエキューム

～佐賀県～

佐賀牛フィレ肉のグリエと初夏の野菜のデュオ
佐賀県産わさび香るソースで

～宮崎県～

パッションフルーツ香る宮崎県産アップルマンゴーのロースト
ココナッツのソルベと共に



※料理イメージ



※料理イメージ

【オプション・ドリンク】

Aプラン ¥2,530

安心院スパークリングワイン / 都農ワインシャルドネ / 安心院メルロー / 生ビール / ウイスキー
オリジナルカクテル / カクテル各種 / ノンアルコールドリンク各種 / ソフトドリンク各種

Bプラン ¥1,265

ノンアルコール スパークリング / ノンアルコール ワイン（赤・白） / ノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル各種 / ソフトドリンク各種

※3日前までの完全ご予約制

※イベント当日は、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください。

※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。