

【PRESS RELEASE】

**本格中華のコース料理やオーダービュッフェと多彩なドリンクが楽しめる
「BEER FAIR 2025」開催中**

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、2 階のレストラン「中国料理 龍鳳」と「オールデイダイニング リートス」にて 9 月 30 日（火）まで、人気の海外ビールを含む多彩なフリードリンクとともに本格中華やオーダービュッフェが楽しめる夏季限定のビアフェアを開催しています。※店舗により期間は異なります。



※左：中国料理 龍鳳ビアフェア 4 名様分イメージ、右：オールデイダイニング リートスビアフェアイメージ

■本格中華コース料理を中国・台湾の銘酒を含むフリードリンクで堪能

「中国料理 龍鳳」では、発酵による濃厚なコクを感じられるピータンを含んだ「4 種前菜盛り合わせ」や、クミンと朝天唐辛子のピリッとスパイシーな風味が食欲をそそる「ラム肉とクミンの朝天唐辛子炒め」、そして発酵特有の深い旨味が口の中で広がる「中国発酵食材塩魚（ハムユイ）の炒飯」など、まるで中国にいるかのように本場の味わいが楽しめる本格的な料理をコースでご用意。さらに、フリードリンクには、世界的に愛されている青島ビールや軽やかで爽快な台湾ビール、芳醇な香りと深いコクが魅力の紹興酒、華やかな香りの桂花陳酒などの果実酒ほか、中国料理に相性抜群のドリンク約 16 種をフリーフローにてご提供いたします。

■オーダービュッフェで楽しむ夏グルメと期間で変わる海外ビールを含むフリードリンク

「オールデイダイニング リートス」では、シェフこだわりの食べ放題メニューをオーダースタイルでご提供いたします。料理にはスパイシーな香りが食欲をそそる「鱈のスパイスフリット」や「ココナツとスパイス香るチキンのエスニック風煮込み」などビールがすすむ夏にぴったりのグルメを取り揃えます。フリードリンクには生ビールやスパークリングワインなどのラインアップに加え、期間限定の海外ビールをお楽しみいただけます。第 1 弾は、日本でも近年幅広い年齢層に人気の「韓国ビール」をご用意。韓国で高い人気を誇る「CASS（カス）」と炭酸の爽快感とすっきりした味わいの「TERRA（テラ）」は、どちらも軽やかな飲み口で料理との相性も抜群です。第 2 弾では、洗練された香りとすっきりとした味わいが魅力のイタリアの「ペローニ ナストロアズーロ」と、まろやかで香り豊かな日本の「キリン ハートランド」が登場いたします。

納涼会や暑気払い、女子会など夏の集まりに、世界の味を旅するように、ホテルレストランならではのこだわりの料理と豊富なフリードリンクを楽しめる「ビアフェア」で、涼やかで楽しいひとときをお過ごしください。

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）
ホームページ https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/beer-fair-2025

◇BEER FAIR 2025 詳細

■中国料理 龍鳳

【期間】～2025年8月31日（日）

※除外日：8月9日（土）～17日（日）

※定休日：月曜日

【時間】17：30～20：30（ラストオーダー20：00）／120分制

【料金】1名様 ¥8,006（料理・フリードリンク）

リーガメンバーズ会員 ¥7,500

※前日までのご予約制

※4名様より承ります。

【メニュー】

※大皿盛りにて提供いたします。

- ・ピータンを入れた四種前菜盛り合わせ
- ・合鴨スモークのクレープ包み
- ・水餃子 ユーリンチーソース
- ・小海老のピリ辛パン粉炒め
- ・ラム肉とクミンの朝天唐辛子炒め
- ・中国発酵食材塩魚（ハムユイ）の炒飯と本日のスープ
- ・本日のデザート

【フリードリンクメニュー 120分】

アサヒ中瓶 / 紹興酒（燗・ロック・常温・ソーダ割り） / 台湾ビール / 青島ビール / 青島スタウト
焼酎（芋・麦） / 果実酒（2種） / カシスビール / コークビール / シャンディーガフ
ノンアルコールビール / オレンジジュース / コーラ / ジンジャーエール / ウーロン茶



※店内イメージ



※イメージ

■オールデイダイニング リートス

【期間】～2025年9月30日（火）

※除外日：8月9日（土）～17日（日）

〔第1弾〕～7月31日（木）

〔第2弾〕8月1日（金）～9月30日（火）

【時間】17：30～21：00（ラストオーダー20：30）

【料金】1名様 ¥8,032（料理・フリードリンク）

リーガメンバーズ会員

平日：¥7,235、土日祝：¥7,399（料理・フリードリンク）

※1名様からご注文いただけます。

【内容】

◆前菜

- ・合鴨肉と焼きナスのムースリース マルテーズオレンジ

◆20種のメイン&サイドディッシュ食べ放題

※以下よりオーダースタイルでご提供いたします。

- ・鰻のスパイスフリット キウイフルーツのレムラード
- ・桃と生ハムの冷たいカップリーニ
- ・豚肉と春雨の韓国風サラダ
- ・シャルキュトリーとチーズ
- ・ココナッツとスパイス香るチキンのエスニック風煮込み
- ・タイム香る鶏肉のオープン焼き カラマンシーとマスタードのソース 他

◆パティシエおすすめスイーツ 5種

※9月からはメニュー内容が変わります。



※店内イメージ



※第1弾海外ビール&ビアカクテルイメージ

【フリードリンクメニュー 120 分】

生ビール / スパークリングワイン（辛口・甘口・ロゼ） / 赤ワイン / 白ワイン / サングリア
ハイボール / 焼酎（芋・麦） / 梅酒 / サワー（レモン・巨峰・桃・ライム） / ノンアルコールビール

《海外ビール》

第 1 弾 [~7 月 31 日 (木)]

- ・TERRA テラ（韓国）
- ・CASS カス（韓国）

第 2 弾 [8 月 1 日 (金) ~9 月 30 日 (火)]

- ・ペローニ ナストロアズーロ（イタリア）
- ・キリン ハートランド（日本）

《ビアカクテル》

- ・シャンディガフ
- ・レッドアイ
- ・コークビア
- ・カシスビア

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※記載内容は営業状況により変更となる場合がございます。最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。

※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。

※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。