

【PRESS RELEASE】

ホテル初開催！まるで宝石のようなスイーツに心躍る

「Autumn Jewel～シャインマスカットフェア～」

ときめく秋のご褒美ランチ&スイーツビュッフェ

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、2025 年 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、2 階「オールデイダイニング リートス」にて、ランチ&スイーツビュッフェ「Autumn Jewel～シャインマスカットフェア～」を開催いたします。当ホテル初の開催となる本フェアでは、シャインマスカットや秋を感じるスイーツに、秋の彩りを添えたフードメニューを豊富に揃えます。



フェアの主役となるのは、みずみずしく輝くグリーンが美しい“シャインマスカット”をアレンジしたまるで宝石のようなスイーツの数々。パティシエが一つひとつ丁寧に仕立てた、シャインマスカットのスイーツ 9 種を含む、全 15 種類が登場いたします。

アーモンドを纏わせ香ばしく焼き上げたシューに、香り豊かなアールグレイ風味のカスタードとみずみずしいマスカットを合わせた「シャインマスカットと紅茶のプチシュークリーム」や、なめらかなくちどけのフロマージュブランのムースに、シャインマスカットの爽やかな甘みが口に広がる「シャインマスカット仕立てのムースフロマージュブラン」、その他にも、果実が持つ自然の甘みを繊細に活かしたショートケーキやジュレ、タルトなど、この時期ならではの旬の味わいを存分にご堪能いただける上質なスイーツを取り揃えております。

また、フードメニューには、秋の味覚をふんだんに取り入れた「秋刀魚のコンフィーとサツマイモのフォンダン」や「カボチャとベーコン チーズのフラミッシュ」に「鮭と舞茸のピラフ カボスの香り」などのほか、シェフのこだわりが光るバラエティ豊かな全 24 種類のラインアップをご用意いたします。

ご家族でのランチはもちろん、女子会やママ会、ご友人との集まりにも最適です。シャインマスカットの豊かな甘みと芳醇な香りが織りなす多彩なスイーツと解放感あふれるくつろぎの空間で、心満たされるひとときをお過ごしください。

フェア概要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）

◆Autumn Jewel～シャインマスカットフェア～概要

【期間】2025年9月1日(月)～10月31日(金)

【店舗】2階 オールデイダイニング リートス

【時間】平日 11:30～15:00 (90分制)

土・日・祝 11:30～13:00 / 13:30～15:00 (2部制)

【料金】【一般】

平日 大人 ¥4,048 / 小学生 ¥2,024 / 幼児 ¥1,012

土・日・祝 大人 ¥4,554 / 小学生 ¥2,277 / 幼児 ¥1,012

【リーガメンバーズ会員】※オンラインでの事前予約制

平日 ¥3,604

土・日・祝 ¥4,110

<メニュー一例>

◆スイーツ 全15種

※お好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・シャインマスカットのプチタルト
- ・シャインマスカットと紅茶のプチシュークリーム
- ・タルトフラン ～シャインマスカットバージョン～
- ・シャインマスカットを飾ったホワイトチョコムース
- ・コーヒーパンナコッタ ～シャインマスカットのハーモニー～
- ・マスカットジュレ ～シャインマスカット飾り～
- ・シャインマスカットを飾ったクリーミープリン
- ・シャインマスカット仕立てのムースフロマージュブラン
- ・シャインマスカットのショートケーキ ～ネイキッドスタイル～
- ・栗のオペラ
- ・キャラメルポワール 他

◆スタンドクッキング

<平日限定> 豚肉のロースト

<土日祝限定> 国産牛肉のロースト

◆ランチメニュー

○冷製料理

- ・アールグレイとカボチャのパンナコッタ
- ・秋刀魚のコンフィーとサツマイモのフォンダン
- ・スモークサーモンとキノコのヴェネツィア風マリネ “サオール”
- ・ホタテ貝と林檎の冷たいスフォルマート
- ・小海老のマリネと牛蒡のブラサート

他全11種

○温製料理

- ・チキンのバスク風トマト煮込み
- ・カボチャとベーコン チーズのフラミッシュ
- ・鮭と舞茸のピラフ カボスの香り
- ・栗とキノコのスパゲッティ
- ・サツマイモとベーコン ルッコラのピッツァ

他全11種



※イメージ写真



※イメージ写真

※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。