

【PRESS RELEASE】

映画から始まった料理人への道
「中国料理 龍鳳」新料理長就任
～こだわりスープが自慢のランチ登場～

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 正人）では、2025年12月16日（火）に2階「中国料理 龍鳳」の料理長として大谷 直人が新たに就任いたしました。

本レストランでは、伝統的な調理法に現代的なアレンジを加えた料理をご提供。海鮮や点心など、素材の旨味を引き出した一皿は、目にも美しく、心を満たします。

今回新たに就任した料理長が考案したメニュー「薬膳ランチ」は、丹念な工程を重ねて完成させたこだわりのスープを使用した逸品です。

新料理長・大谷の原点は、幼少期に観た映画のワンシーン。俳優が華やかな中国料理を前に、幸せそうに楽しむ姿に心を奪われ、「食事は人を笑顔にする」という想いを胸に、料理人を志しました。キャリアの始まりは、1970年代に創立された専門教育機関にあります。そこには、日本料理、西洋料理、中国料理、さらには朝鮮料理を専門的に学ぶ学科があり、「食文化の本質を理解し、食べる人に喜びを届ける」という教育理念のもと、大谷は調理の基礎から応用まで幅広く学びました。その後、老舗中国料理店で約30年間にわたり研鑽を積みました。埼玉県浦和、東京都池袋、大阪府梅田、福岡県小倉と各店舗で経験を重ね、地域ごとの食文化やお客様嗜好に寄り添った料理を提供。その豊かな経験が、現在の料理に息づいています。2025年6月にリーガロイヤルホテル小倉に入社し、2025年12月に中国料理 龍鳳の料理長に就任。これまでに培った知識と磨き上げた技術を駆使し、九州ならではの新鮮な海鮮をはじめとする食材と真摯に向き合い、その魅力を最大限に引き出す一皿を創り上げてまいります。

今回提供する薬膳ランチは腐乳（※1）や湯葉などの発酵食品を使用した料理を含む全7品のコースです。メイン料理の決め手となるスープには、鶏肉と豚肉を丁寧に下処理し、じっくりと炊き上げたものを使用します。そこに、薬膳を代表するクコの実、ナツメ、白きくらげ、干し貝柱などの7種の食材と食べやすくカットした貝を加え、素材本来の旨味を引き立てながら蒸し上げていきます。

それぞれの薬膳食材が持つ個性や味わいを生かすため、切り方や火入れするタイミングを細かく見極め、丁寧に仕上げていきます。鶏肉の旨味をしっかりと感じながら、薬膳から出る自然な甘みがやさしく口に広がります。

寒い冬のひとときには、薬膳ならではの”温性”の食材をふんだんに使用した中国料理をご堪能ください。詳細は次項をご覧ください。



※イメージ写真

■ 「料理長就任記念」薬膳ランチ 概要

【期間】2026年1月6日（火）～2月28日（土）

【時間】12:00～14:30

【料金】¥5,502

- 【内容】
- ・前菜盛り合わせ
 - ・旬野菜の腐乳炒め
 - ・湯葉巻きのオイスターソース蒸し
 - ・本日の薬膳スープ
 - ・鶏肉のニンニクレモン蒸し
 - ・五目入り中華風リゾット
 - ・本日のデザート



薬膳ランチ イメージ

<リーガメンバーズ会員特典>

中国茶飲み比べ3種プレゼント

(茉莉花・宫廷プーアル・特選龍井)

（※1）豆腐を塩や酒、麹などで発酵させた調味料です。

※表示金額は税金・サービス料を含みます。

※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。

※アレルギー物質に心配をお待ちのお客様はお申し付けください。

<プロフィール>

大谷 直人（おおたに なと）

1977年1月1日生まれ

埼玉県出身

1997年4月 老舗中国料理店 入社

2023年4月 老舗中国料理店 大阪店 副料理長就任

2025年4月 老舗中国料理店 小倉店 副料理長就任

2025年6月 リーガロイヤルホテル小倉 入社

2025年12月 リーガロイヤルホテル小倉 中国料理 龍鳳 料理長就任



<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/list/ryuho/menu/recommend/>