

【PRESS RELEASE】

期間ごとに変わるいちごスイーツ食べ放題の人気ランチビュッフェ
「STRAWBERRY SPECIAL～いちごで彩るわたしのご褒美時間～」
2026 年 1 月 7 日（水）より予約開始

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、2026 年 2 月 1 日（日）から 5 月 11 日（月）までの期間、2 階「オールデイダイニング リートス」にて、春の彩りを添えるいちごスイーツを豊富にそろえたランチ&スイーツビュッフェ「STRAWBERRY SPECIAL～いちごで彩るわたしのご褒美時間～」を開催いたします。昨年に続き、今回も二部構成。期間中には全 18 種類のスイーツが並び、そのうち約 10 種類は第 1 弾と第 2 弾で異なるラインアップをご用意し、期間を通して新しい美味しさに出会える贅沢なひとときをお届けいたします。



パティシエが手掛けるいちご尽くしのスイーツが勢ぞろい。毎年ご好評いただいているこのビュッフェを、今年もさらに充実した内容でお届けいたします。

第 1 弾では、甘酸っぱさとほのかなフルーティーさが重なり合う「いちご仕立てのルビーチョコムース」、ふんわり軽やかな口どけとやさしい甘みのいちごクリームを絞り、爽やかな酸味が広がるいちごのコンフィチュールを忍ばせた「いちごモンブラン」などを取り揃えます。第 2 弾では、ピスタチオの香りを閉じ込めたなめらかなムースの中に、甘酸っぱいいちごジャムを包み込んだ「ピスターシュ～いちごのハーモニー～」や、クリーミーな口どけのマスカルポーネチーズに爽やかないちごの酸味を重ねた「いちご仕立てのマスカルポーネチーズムース」など、こだわりのスイーツが盛りだくさんです。

さらに、焼きたてのパンケーキに、お好みのトッピングで自分好みに仕上げるセルフスタイルのパンケーキコーナーが登場。ランチ&スイーツビュッフェのひとときをより楽しく演出します。

料理メニューには、いちごの甘みと酸味を引き立てる、爽やかでフルーティーな「いちごのガスパチョ」や「いちごと鶏肉のサラダ ミモザ風」など、いちごを使った料理のほか、趣向を凝らした全 23 種類をご用意いたします。

また、期間中の店内には、春らしい華やかでキュートな装飾を施し、フォトジェニックな空間でお食事をご堪能いただけます。

今回もランチだけではなく、宿泊と合わせて愉しめるステイプラン「ご褒美ランチ【いちごスイーツ食べ放題】と朝食付ステイ」も登場。卒業旅行や女子旅など、いちごづくしのホテルステイをお楽しみください。

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）
特設サイト：https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/ritoas-strawberry-fair-2026

◆「STRAWBERRY SPECIAL」概要

【期間】2026年2月1日(日)～5月11日(月)

第1弾：2月1日(日)～3月17日(火)

第2弾：3月18日(水)～5月11日(月)

【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】大人 ¥5,186／小学生 ¥3,036／幼児 ¥1,074

【リーガメンバーズ会員】¥4,807

※会員料金はオンラインでの事前予約制となります。[除外日：4月25日(土)～5月6日(水・休)]

<メニュー例>

◆スイーツ ※お好きなだけお召し上がりいただけます。

お好みのトッピングを自由を選ぶパンケーキコーナーが登場

第1弾：2026年2月1日(日)～3月17日(火)

- ・プランタン～いちごのハーモニー～
- ・いちご仕立てのプチシュークリーム
- ・いちごモンブラン
- ・いちごを飾ったアールグレイムースとガナッシュのガトー
- ・いちご仕立てのルビーチョコムース
- ・ビスキュイ仕立ての抹茶ムース～いちごの彩り～
- ・いちごを飾ったクランベリージュレ
- ・いちご風味のクレームブリュレ
- ・ムースフローズ
- ・桜のレアチーズムース

他 8 種

第2弾：2026年3月18日(水)～5月11日(月)

- ・ピスターシュ～いちごのハーモニー～
- ・いちごとヨーグルトのムース
- ・いちご仕立てのマスカルポーネチーズムース
- ・ブラリネショコラ～いちごの彩り～
- ・いちご仕立てのキャラメルショコラ
- ・ムースカシス～いちごのアクセント～
- ・いちご飾りのプチクレープケーキ
- ・いちごを飾ったアセロラジュレ
- ・いちごのクリーミープリン
- ・桜ロールケーキ

他 8 種



※イメージ写真



※イメージ写真

◆ランチメニュー 全 23 種

2026年2月1日(日)～3月17日(火)

○冷製料理

- ・びんちょう鮭のタリアート オリーブソース
- ・生ハムとグリーンアスパラガスのパンナコッタ
- ・いちごのガスパチョ
- ・いちごと鶏肉のサラダ ミモザ風

他 7 種

○温製料理

- ・ローズマリー香る鶏肉のオープン焼き スパイス香る赤ワインソース
- ・白身魚と貝類のサフランスープ仕立て
- ・鰯の炙り リグーリア風カポナータ グリーンピースのクレマ
- ・筍と豆類のスパゲッティ アーリオアーリオ 柚子胡椒風味

他 8 種

◆ランチスタンドクッキング

豚肉のロースト

※写真は全てイメージです。

※第2弾[2026年3月18日(水)～5月11日(月)]のランチメニューはお問い合わせください。

※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。

※装飾のいちごはメニューに含んでおりません。

◆ご褒美ランチ【いちごスイーツ食べ放題】と朝食ビュッフェ付 ステイプラン概要

【利用期間】 2026年2月1日（日）～5月11日（月）

【客室タイプ】 スーペリアフロア（14～23階）

【料金】 1泊1室料金（税金・サービス料含む）

2名様利用 33,722円～（料金変動制）

3名様利用 48,168円～

【内容】

・ランチ：いちごスイーツ食べ放題ランチビュッフェ

・朝食：フルビュッフェ

※ランチはチェックイン当日の以下お時間にてご予約させていただきます。

＜平日＞13：15 ＜土・日・祝＞13：30

※ランチ、朝食ともに2階「オールデイダイニング リートス」へのご案内となります。



※イメージ写真