

【PRESS RELEASE】

創業108年・北九州のワイン専門店との初コラボ  
「Our Wine's Story～小倉ワイン紀行～」  
北九州の美食とワインが融合

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、2026年2月1日（日）～3月31日（火）の期間、レストラン・バー5店舗にて北九州市にある1918年創業のワイン専門店「古武士屋」のソムリエ監修によるワインセレクションを実施いたします。今回は、古武士屋のソムリエがそれぞれの店舗の空間や料理にあわせ、世界の銘醸地から厳選したワインを館内5店舗にてご提供。記念日や特別な日、そして何気ない一日にも、料理とともに選び抜かれたワインを心ゆくまでご堪能ください。



世界各国で丁寧に育てられたワインは、料理の合わせ方や味わう場所、時間、共に過ごす人によって異なる表情を見せます。その一杯がホテルのレストラン・バーを利用する様々なお客様のたいせつな思い出を紡ぎます。そのような喜びの体験をご提案するため、創業108年の歴史を誇る老舗ワイン専門店「古武士屋」とコラボレーションしました。ホテルソムリエの想いを交え、個性あふれる店舗のイメージに合わせた幅広いお客様に満足いただける一杯からワイン好きの方も魅了するこだわりのセレクトまで揃います。王道も新しい発見も散りばめられた赤と白のセレクションで、味わいの奥深さをご体感ください。

王道のスタイルを表現する代表的な赤ワインをご提供するのは28階の「鉄板焼 なにわ」。アメリカカリフォルニア州「ナパ・グレン カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー」は、ベリーの豊かな果実味やスパイス感、そしてカベルネ・ソーヴィニヨンらしい力強さが特徴です。カウンターの目の前で焼き上げるお肉のあふれる旨味は、赤ワインに含まれるタンニンを和らげ、口当たりをまろやかにする抜群の相性です。

ぶどうの品種であるリースリングとゲヴュルツトラミネールを合わせた白ワインを中国料理で味わう意外な組み合わせを愉しめるのは「中国料理 龍鳳」。ドイツ フアルツ地方で作られた「ベッカー リースリング&ゲヴュルツトラミネール」は、ライチや柑橘を思わせる華やかな香りと爽やかな酸味、しつかりとしたミネラル感と余韻を感じさせます。甘味、酸味、辛味、油分が豊富な中国料理に寄り添い、ワインの酸味が油分をすっきりとさせ、ほんのりとした甘みが辛味をやさしく調和させます。

王道である赤ワインをお肉料理にあわせるマリアージュはもちろん、新たな発見となる中国料理の代表的な料理にも合わせやすい白ワインはソムリエおすすめの一杯です。

各店舗ならではの多彩なワインの中から、お気に入りとなる特別な出逢いをお愉しみください。  
詳細は次項をご覧ください。

## ■ 概要

【期間】2026年2月1日（日）～3月31日（火）



※イメージ写真

A

B

C

D

E

	赤ワイン	白ワイン	価格
[ A ] レストラン シャンポール	フレデリック エスマナン コート・ド・ニュイ ヴィラージュ ラ・ベル・ヴュ 産地／フランス ブルゴーニュ 品種／ピノ・ノワール	ジョブリーヌ マコン・ヴェルゼ アリュール 産地／フランス ブルゴーニュ 品種／シャルドネ	グラス ¥2,530 ボトル ¥ 15,180
[ B ] 鉄板焼 なにわ	ナパ・グレン カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 産地／アメリカ カリフォルニア ナパ 品種／カベルネ主体	ドメーヌ・ラロッシュ シャブリ レ・シャノワンヌ 産地／フランス ブルゴーニュ 品種／シャルドネ	グラス ¥2,530 ボトル ¥ 15,180
[ C ] 皿倉	マルティン・ヴァスマー シュペートブルグンダー 産地／ドイツ バーデン 品種／ピノ・ノワール	グリッチ グリューナー・フェルトリーナー カルミュッケ ヴァッハウ 産地／オーストリア ニーダーエストライヒ 品種／グリューナー・フェルトリーナー	グラス ¥2,024 ボトル ¥ 12,144
[ D ] 中国料理 龍鳳	サンタムール ピエール ヴェシゴー 産地／フランス ボジョレー 品種／ガメイ	ベッカー リースリング&ゲヴュルツトラミネール 産地／ドイツ フアルツ 品種／リースリング、ゲヴュルツトラミネール	グラス ¥2,024 ボトル ¥ 12,144
[ E ] セラーバー	チェレット モンソルド ランゲ ロッソ 産地／イタリア ピエモンテ 品種／カベルネ・ソーヴィニヨン、 メルロー、シラー	キムラ・セラーズ マールボロー ホーム・ブロック ソーヴィニヨン・ブラン 産地／ニュージーランド マールボロー 品種／ソーヴィニヨン・ブラン	グラス ¥2,277 ボトル ¥ 13,662

※写真は全てイメージです。  
※ご利用は20歳以上のお客様のみとさせていただきます。  
※飲酒時のお車の運転はご遠慮願います。  
※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持ちのお客様はお申し付けください。

## 古武士屋

創業1918年、小倉北区馬借の路面店からはじまり、1998年に現在の場所に移転。

「武士の気概を持って新たな挑戦を続ける」という意味が込められた店名を掲げ、長い歴史を世界のワインと共に歩み、3,000種・2万本の品揃えを誇ります。希少なブルゴーニュの取り扱いも多く、知識豊富なスタッフがお客様のご要望やお好みに丁寧にお応えしています。「いつまでも、あなたのワイナリーでありたい」という想いと共に、生産者をはじめワインに関わるすべての人を繋ぎ、多くの方に喜ばれる、選ばれるワインをお届けします。



<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/wine-selection-2026](https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/wine-selection-2026)