

【PRESS RELEASE】

和のアフタヌーンティーがホテル初登場！

「旬彩甘茶～淡雪～」

～新たにオープンした甘味処でいただく、小さな可愛らしいスイーツ～

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、日本料理を提供するレストラン「皿倉」にて、このたび初めて、日本の菓子や食材を中心に構成した全11種のスイーツを揃えたアフタヌーンティー「旬彩甘茶～淡雪～」を販売しています。小さな可愛らしい大福や羊羹のほか、和の趣を存分に感じていただける品々をご用意いたしました。昼下がりの優雅なひとときを、心ほどける甘味とともにご堪能ください。

今回新たに販売するアフタヌーンティーセットは、和菓子作りの経験を持つ若手スタッフと、甘味好きのスタッフ2名が、それぞれの想いと感性を重ね合わせて考案したメニューです。

中でも、この季節ならではの食材を用いた「いちご大福」は、甘酸っぱいいちごとあんこをもっちりとした弾力のある求肥で包み込んだ逸品です。使用するあんこは、糖度が高く豊かな風味や甘みを持つ大納言小豆とすっきりとした上品な甘さの和三盆を合わせています。素材の良さを引き出すため、3~4時間かけて小豆が煮崩れしないように弱火で、火入れしていきます。水分がほど良く飛び、甘みを引き締めるために最良の段階で醤油を加え、整えていきます。丹念込んで炊き上げたあんこは、ふくらとした粒の食感と優しい甘さを同時にお愉しみいただけます。

「季節の羊羹」は、しっとりした口当たりと濃密な甘みを持つ紅はるかを使用し、素材が持つ自然な香りとやわらかな甘さをそのまま閉じ込めた一品です。皮付きのまま約3時間かけて蒸し、状態を見極めながら、上白糖と水を加え、味と食感を整えます。甘さ控えめで、どなたでも食べやすい味わいの羊羹です。

また、甘味の合間に召し上がりいただける塩昆布は、口の中をさっぱりと整え、次の品をより一層美味しく感じていただけるための“箸休め”として添えております。こうした細やかな気配りは、和のおもてなしの心を大切にした演出のひとつです。

現在、半個室としてご利用いただいている空間を、平日限定にて甘味処としてお愉しみいただけるようになりました。ご友人とのお集まりや女子会などに、和の甘味がそっと寄り添う贅沢なひとときをお過ごしください。



詳細は次項をご覧ください。

## ■皿倉「甘味処」 概要

【期間】～2026年3月31日（火）

【場所】1階 皿倉

【定休日】水・土・日曜・祝日

【時間】13:00～16:00（ラストオーダー15:30）

【商品】①和のアフタヌーンティー「旬彩甘茶～淡雪～」 ¥4,427

1日10食限定 ※ご予約をおすすめしております。

“野点箱にて”

- |          |           |
|----------|-----------|
| ・桜もち     | ・いちご大福    |
| ・杏仁豆腐    | ・栗きんとん    |
| ・ガトーショコラ | ・季節の羊羹    |
| ・抹茶ティラミス | ・果物のコンポート |
| ・煎茶ゼリー   | ・わらび餅     |
| ・塩昆布     |           |

お抹茶 または コーヒー または 紅茶



②甘味のひととき ¥2,530

食後のひと息や、ほんの少し甘い物が欲しくなる時におすすめのセットです。

お抹茶 または コーヒー または 紅茶



セット 壱



セット 弐

※写真はすべてイメージです。

※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。

<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/sarakura/menu/sweets/>