



RIHGA ROYAL HOTEL

KOKURA

2026年4月10日
リーガロイヤルホテル小倉

【PRESS RELEASE】

鮑の美味しさを各店自慢のスペシャリテで楽しむ初夏の特別企画

『鮑フェア』

～レストラン4店舗で初開催～

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 ^{のぐち しんいち}野口 伸一）では、2026年5月1日（金）より、レストラン4店舗の鉄板焼 なにわ、レストラン シャンボール、中国料理 龍鳳、皿倉にて「鮑フェア」を開催いたします。火入れや調理法によって旨味や食感を変える鮑をそれぞれのシェフ・料理長が技法と想いを込めてご用意いたします。期間中に各レストランを巡り、一店舗では味わい尽くせない、多彩な鮑の美味しさと美食のひとときをお愉しみください。※店舗により販売期間が異なります。



※イメージ写真

本フェアでは、鮑を主役に仕立てた贅沢なコースと素材の旨味を閉じ込めた珠玉の一皿を取り揃えます。鮑は、蒸す・焼く・揚げる、生食と、調理法によって食感や風味を変化させ、さまざまな表情を見せる食材です。

目の前で焼き上げるライブ感を愉しめる「鉄板焼 なにわ」では、殻付き鮑を昆布と塩で包んだ塩釜でじっくりと蒸し、仕上げにフランベで香りをまとわせた**活鮑の塩釜焼き“フランベ”**をご提供いたします。香り高い有明海苔とコクのあるバターが調和し、海苔の風味を余すことなく引き出すことで、鮑の旨みをさらに引き立てます。

また、北九州市の夜景が大きな窓越しに広がるフレンチレストラン「レストラン シャンボール」では、こりこりとした鮑本来の食感を生かすべく、素材の旨味を際立たせた**活鮑の瞬間ソテー**をご提供いたします。ソースには、芳醇なトリュフの香りに甘みが強い九州産白ネギのオイルを重ね、仕上げに爽やかな生姜でアクセントを加え、より豊かな風味を感じていただけるこだわりの逸品です。

本格広東料理を揃える「中国料理 龍鳳」でご提供する**国産鮑のオイスターソース煮込み**は、余熱でやさしく火入れすることで、しなやかな口当たり仕上げています。鶏肉ベースの滋味深いスープにオイスターソースと中国砂糖の冰糖（ピントー）を合わせることで、やさしく上品な一皿をご賞味いただけます。

さらに、季節の移ろいを繊細に表現する「皿倉」では、鮑を存分に味わう鮑尽くし会席をご用意いたします。中でも、**鮑の肝真丈**は、丁寧に裏ごしした肝を真丈に仕立て、柔らかく蒸し上げた鮑を添えた一品です。鰹と昆布から引いた澄んだ出汁に、肝の濃厚な香りが加わり旨みがふわりと広がります。

本レストランフェアで、店舗ごとの趣向を生かし魅力が詰まった鮑を、それぞれの上質な空間とともに、心ゆくまでご堪能ください。

各店詳細は次頁の通りです。

◆「鮑フェア」概要

鉄板焼 なにわ (28階)

【提供期間】2026年5月11日(月)～6月30日(火)

- ・活鮑の塩釜焼き “フランベ”
有明海苔を使った海藻バターソース

※季節のシェフおすすめコース (¥25,932) の一品として
お召しあがりいただけます。



※イメージ写真

レストラン シャンボール (28階)

【提供期間】2026年6月5日(金)～6月28日(日)

- ・活鮑の瞬間ソテー
若松産フリルアイスのサラダ仕立て
トリュフとショウガ香る九州産白ネギのアクセント

※コース料理「リュクセル (¥22,896)」、「ボンデュイ (¥17,457)」の
オプションの一品変更 または「シャンヴュー (¥13,409)」の追加の一品として
お召しあがりいただけます。



※イメージ写真

中国料理 龍鳳 (2階)

【提供期間】2026年5月1日(金)～6月30日(火)

- ・富貴花～鮑フェア～ ¥15,053
 - ・鮑とヤリイカの旬野菜入り塩味炒め
 - ・国産鮑のオイスターソース煮込み
 - ・鮑と五目入り中華風リゾット 他5品



※イメージ写真

皿倉 (1階)

【提供期間】2026年5月1日(金)～6月30日(火)

- ・金彩～鮑尽くし～ ¥22,137
 - ・鮑の肝真丈
 - ・博多和牛と鮑のバター焼き
 - ・鮑の白扇揚げ
 - ・とうもろこしと鮑の炊き込みご飯 他5品
- ・帆柱～鮑フェア～ ¥7,590
 - ・枝豆腐と蒸し鮑
 - ・鮑入りお造り二種盛り 他4品



※金彩～鮑尽くし～ 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。

<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/awabi-fair-2026