



RIHGA ROYAL HOTEL
KOKURA

2026年4月16日
リーガロイヤルホテル小倉

【PRESS RELEASE】

「フランス料理×中国料理」一夜限りの特別コラボレーション
～2人のシェフが織りなす美食の饗宴～

2026年5月29日（金）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、2025年4月と12月にそれぞれ就任した「レストラン シャンボール」シェフと「中国料理 龍鳳」料理長による**一夜限りのコラボレーションイベント「2人のシェフが織りなす美食の饗宴」**を2026年5月29日（金）に開催いたします。本イベントでは、フランス料理と中国料理それぞれの技と感性を融合させた特別コースをご提供。この日のために創り上げた仏中合作メニューを含む、本イベントでしか味わえない美食体験をお楽しみいただけます。



乾 裕一



ディナーコースイメージ



大谷 直人

「中国料理 龍鳳」料理長・大谷による「**豪華薬膳スープ 姿フカヒレとなまこと共に**」は、丹念に炊き上げた鶏肉と豚肉の滋味深いスープに、姿フカヒレやナマコをはじめ、クコの実やナツメ、白きくらげ、干し貝柱などの薬膳食材を加え、丁寧に蒸し上げた逸品。素材それぞれの旨味が幾重にも溶け合った、深みのある味わいをご堪能いただけます。「レストラン シャンボール」シェフ・乾による「**黒毛和牛サーロインのグリエ ホワジャオ香るバルサミコソース 北九州産野菜と共に**」は、黒毛和牛サーロインを香ばしくグリエし、バルサミコのまろやかな酸味に爽やかな中国料理に用いられるホワジャオの香りを重ねたソースが、味わいに奥行きをもたらします。さらにアクセントとしてホワジャオパウダーを添え、ひと口ごとに心地よいピリッとした刺激が広がります。フランス料理を軸に中国料理のエッセンスを効かせた本イベントならではの一品です。

今回、2人の合作メニューとして、一皿でフランス料理と中国料理の二大美食が味わえる特別メニュー「**オマール海老と長崎県産天然魚のラビオリ仕立て～水餃子のイメージで～**」は、自家製の生地に海鮮の旨みを包んだ餡を、“水餃子”と“ラビオリ”という異なるスタイルで楽しめる一品です。料理長・大谷による水餃子は、なめらかな舌触りにもちもちとした食感が魅力で、自家製ラー油を合わせた香味ソースが素材の味を引き立てます。シェフ・乾によるラビオリは、オマール海老や蟹の殻から出汁を使った濃厚で香り高いクリスタルソースが、海鮮の風味をより一層際立たせます。

また、当日の会場となる29階リーガトップからは全国1位に認定された北九州市の日本新三大夜景※1が望めるほか、ピアノの生演奏が彩る空間で、贅沢なひとときをお過ごいただけます。美味しさだけでなく、心まで満たされる特別な夜をお届けいたします。2人のシェフによる一夜限りの美食の饗宴を、ぜひご堪能ください。

※1 認定元「一般社団法人 夜景観光コンベンション・ビューロー」

詳細は次項をご覧ください。

<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）
ホームページ：https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/chambord-collaborationparty

■シェフコラボイベント 概要

【開催日】2026年5月29日（金）

【3日前までの要予約】※定員になり次第締め切らせていただきます

【時間】受付 17:30 / 開始 18:00 (20:30 終了予定)

【場所】29階 スカイバンケット「リーガトップ」

【料金】1名様 ¥20,000 (料理・消費税・サービス料込) ※飲み物は別途料金で承ります

【定員】80名

【メニュー】

- ・はかた地どりのコンフィ 九州産大葉のアクセント 黒ごまのソース
～バンバンジーをインスパイアして～ [乾シェフ]
- ・豪華薬膳スープ 姿フカヒレとなまこと共に [大谷料理長]
- ・オマール海老と長崎県産天然魚のラビオリ仕立て
～水餃子のイメージで～ [両シェフ]
- ・黒毛和牛サーロインのグリユ ホワジャオ香るバルサミコソース
北九州産野菜と共に [乾シェフ]
- ・桜海老とチャーシューの炒飯 [大谷料理長]
- ・香港式フルーツ (イチジクとマンゴー) のシロップ漬け [大谷料理長]
- ・小菓子 [乾シェフ]

【オプション・フリードリンク】

Aプラン ¥3,000

スパークリングワイン (白・ロゼ) / ワイン (白・赤・ロゼ) / アサヒ瓶ビール / 紹興酒 / 桂花陳酒 / ノンアルコールスパークリングワイン / ソフトドリンク各種

Bプラン ¥1,012

ウーロン茶 / ジャスミン茶 / オレンジジュース / ジンジャーエール / コーラ / クランベリージュース / マンゴージュース

※ドリンクは単品メニューもございます。

<乾 裕一 (いぬい ひろかず) プロフィール>

2006年3月 株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル (大阪) 入社
2020年11月 大阪府青年優秀技能者表彰 (なにわの名工若葉賞) 受賞
2021年2月 トック・ドール料理コンテスト ファイナリスト
2021年11月 リーガロイヤルホテル (大阪) サプライホット スーシェフ
2022年8月 第10回エスコフィエ料理コンクール ファイナリスト
2023年6月 海外料理研修 (フランス)
[三ツ星] プレニチュード・シュヴァル・ブラン・パリ
[二ツ星] フランス・サヴォワ地方 ジャン・シュルピス
2025年4月 リーガロイヤルホテル小倉 レストラン シャンボール シェフ就任



乾 裕一

<大谷 直人 (おおたに なおと) プロフィール>

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



大谷 直人

※写真はすべてイメージです。

※3 日前までの完全ご予約制

※イベント当日は、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください。

※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。

※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。

※調理法は同じく、諸事情により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。

※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。