

リーガロイヤルホテル小倉 乾裕一シェフ、「注目のシェフ 6 人」に選出
～ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2026～
九州食材の魅力を発信する未来を担う料理人として評価

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：代表取締役社長 野口 伸一^{のぶち しのいち}）のフレンチレストラン「レストラン シャンボール」シェフ 乾 裕一^{いぬい ひろかず}が、このたび国内最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2026」のフォーカスシェフに選出されました。全国から選ばれた「注目のシェフ 6 人」の 1 人です。伝統的なフランス料理の技法を礎に、現代的なアプローチも取り入れながら九州の豊かな食材の魅力を表現する実力派シェフとして注目されています。

当ホテルでは、本イベントへの参画を通じて、フランス料理の魅力発信とともに、「食の循環」や食品ロス削減への取り組みを軸に、環境や地域社会に配慮した活動を推進してまいります。



※乾裕一シェフ

■「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」について

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は、2026 年 9 月 18 日（金）～10 月 18 日（日）までの 31 日間、全国 500 店舗以上のフレンチレストランが参加する国内最大級のフランス料理の祭典です。フランス料理をより気軽に楽しんでいただくことを目的としており、日本各地でその魅力を発信しています。2011 年に日本で初めて開催されて以来、2026 年で 16 回目を迎える今年のテーマは、「サステナブルフレンチ未来につながる美食体験」。参加レストランでは、環境への配慮、生産者支援、食品ロス削減、地域食材の活用など、持続可能な取り組みを取り入れた特別メニューを通じて、フランス料理ならではのおいしさと、未来につながる食のあり方を提案します。

また「フォーカスシェフ」とは、独自の料理哲学やコンセプトを持ち、地域食材の魅力を積極的に発信するなど、未来のフランス料理界を担う料理人として期待されるシェフが選出されます。

シェフ乾が手掛ける ダイナースクラブ
フランス レストラン ウィーク限定の一皿

「福岡県豊前市産みらいサーモンのコンフィーとムース
福岡県産紫蘇とブルサン黒トリュフ塩のソース
カラマンシーのジュレと共に」

持続可能な陸上養殖で育てられた豊前市産の「みらいサーモン」を主役にした一皿。ほどよい脂の旨味に福岡県産の紫蘇とカラマンシーのジュレを合わせました。柑橘の爽やかな酸味が旨味を引き立て、「ブルサン黒トリュフ塩」が華やかな香りとコクを添え、上品な味わいに仕上げています。



※写真はイメージです。

■乾 裕一^{いぬい ひろかず} シェフコメント

「このたびの選出を大変光栄に思います。日々支えてくださるお客様や生産者の皆様に深く感謝申し上げます。九州の食材が持つ本来の魅力に向き合い、その個性を一皿に込めてお届けしていきたいと考えています。今後も食材を無駄なく生かすサステナブルな取り組みを実践し、フランス料理の魅力を追求してまいります。」

《乾 裕一 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



※乾シェフがこれまで手がけた料理の一例（イメージ）

《レストラン シャンボール概要》

高層階から西側の美しい夜景を眺めることができる、北九州で唯一無二のフレンチレストラン。
 フランスの古城「シャンボール」の名を冠したフレンチの名店。日々表情を変えるサンセットから夜景
 へと移り変わるグラデーションとともに、極上のフランス料理をゆっくりとご堪能ください。

営業時間	17：30～20：30（ラストオーダー 20：00）
営業日	金～日曜日 ※レストランウィーク開催期間中は、ランチ営業も実施いたします。
場所	リーガロイヤルホテル小倉 28階
席数	40席 ※全席禁煙
H P	https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/chambord
ホテル公式Instagram	https://www.instagram.com/rihgaroyalhotel.kokura/



※シャンボールからの夜景（イメージ）

■ダイナースクラブ フランス レストランウィーク開催期間中の営業について

当店では、ダイナースクラブ フランス レストランウィーク参加期間中、シェフ乾が手掛ける限定の一皿「福岡県豊前市産みらいサーモンのコンフィーとムース 福岡県産紫蘇とブルサン黒トリュフ塩のソース カラマンシーのジュレと共に」を含む特別コースを、ランチ・ディナーともにご用意いたします。詳細につきましては、決定次第、公式ホームページにて順次ご案内いたします。

この機会に、シェフ乾が表現する九州食材の魅力とフランス料理の世界をぜひご堪能ください。

＜お客様からのお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル小倉 TEL.093-531-1121（代表）

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura>

＜ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2026＞

ホームページ <https://francerestaurantweek.com/>