

**旬の桃を一玉使用した贅沢かき氷が、8 月限定で登場
9 月は金時芋を主役に、月替わりで楽しむ季節限定メニュー**

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}）では、1 階 和食レストラン「皿倉」内 甘味処にて、2026 年 8 月 3 日（月）より旬の桃を贅沢に一玉使用した「桃のかき氷」、9 月 1 日（火）より鳴門金時と紅はるか^{のぶち しのいち}の二種類のさつま芋を楽しめる「金時芋のかき氷」を販売いたします。

本企画では、旬の果実や素材を使った月替わりのかき氷を通して、夏から秋へと移ろう季節の味わいをお届けします。8 月はみずみずしい桃、9 月はやさしい甘みの二種類のさつま芋を主役に、月ごとに異なる美味しさを、ご堪能いただけます。甘味処ならではの落ち着いた空間で、涼やかなひとときをお過ごしください。



■8 月限定 「桃のかき氷」



桃一玉を贅沢に使用したかき氷です。ふわりとほどける氷の中にはシロップと練乳を忍ばせ、そのままでもやさしい甘さを感じられる仕立てにしました。氷の中心にホイップクリームを重ね、桃のみずみずしさにまろやかさを添えました。ごろりと盛り付けた桃は、頬張るたびに果汁があふれ、芳醇な香りとジューシーな甘みが口いっぱいに広がります。果肉入りの桃ソースとともに、桃本来の豊かな果実感を存分に味わえる、見た目にも華やかな夏限定の一品です。

■9 月限定 「金時芋のかき氷」

鳴門金時と紅はるか、二種類のさつま芋を異なる味わいで楽しめるかき氷です。なめらかな口当たりの氷の上には、じっくり蒸して甘みを引き出した鳴門金時を使用。上品な甘さとほくほくとした食感が楽しめる鳴門金時に、自家製あんこ、ホイップクリームを彩りよく盛り付けました。

氷の中心には、紅はるかならではの蜜のような甘みが広がるアイスを開き込め、トッピングしたチョコランチのざくざくとした食感がアクセントに。お好みで別添えのはちみつソースをかけることで、さつま芋の豊かな風味がより一層引き立つ、秋の訪れを感じる一品に仕上げました。



■かき氷 概要

①桃のかき氷 ¥3,542

2026 年 8 月 3 日(月)～8 月 31 日(月)

②金時芋のかき氷 ¥3,289

2026 年 9 月 1 日(火)～9 月 29 日(火)

会期を通じて味わえる定番メニュー

五色かき氷 ¥1,897

販売中～2026 年 9 月 29 日(火)

キウイフルーツ、柚子、マンゴー、ほうじ茶、抹茶の全 5 種のソースと、白玉・自家製あんこをお好みでトッピング。お茶の香りとフルーツの甘み、爽やかな酸味が調和する和テイストの味わいです。



＜リーガメンバーズ会員特典＞ 上記かき氷のご注文で “練乳” プレゼント

■皿倉内「甘味処」概要

営業時間	13：00～16：00（ラストオーダー 15：30）
営業日	月・火・木・金 ※8月10日（月）～14日（金） 9月21日（月・祝）～23日（水・祝）は除外日とさせていただきます。
場所	リーガロイヤルホテル小倉 1 階
H P	https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/sarakura/menu/sweets/
ホテル公式 Instagram	https://www.instagram.com/rihgaroyalhotel.kokura/



※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。

※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。

＜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/>