



RIHGA ROYAL HOTEL
KOKURA

【PRESS RELEASE】

2026 年 8 月 21 日
リーガロイヤルホテル小倉

昨年好評のシャインマスカットフェアがさらに進化！
「Shine Muscat Collection」
～特製モンブランクリームで仕上げたケーキ&フォトブースが新登場～

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）では、2 階「オーレダイニング リートス」にて、2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）までの期間、ランチ & スイーツビュッフェ「Shine Muscat Collection」を開催いたします。

昨年初開催し、好評を博した本フェアがさらに進化して再登場。今年は、特製モンブランクリームで仕上げたケーキに加え、フェアの世界観を表現したフォトブースを新設します。みずみずしいシャインマスカットをふんだんに使用した華やかなスイーツとともに、ホテルならではの上質な空間で、秋の訪れを感じる心豊かなご褒美時間をお楽しみいただけます。



■特製のモンブランクリーム

今年は、特製モンブランクリームを使用したケーキが登場します。繊細でなめらかな口あたりと、栗本来の豊かな香り、上品な甘さが特長です。クリーム絞り機を使用し、仕上がりにもこだわったモンブランをぜひご賞味ください。

■見て、撮って、ときめく シャインマスカットの世界

店内にはシャインマスカットを使用したスイーツをはじめ、全 15 種類の華やかなデザートが並びます。みずみずしい果実の甘みと爽やかな香りを活かしたショートケーキやタルト、グラスデザートなど、洗練された味わいと美しい仕立ての品々が、シャインマスカットの魅力を多彩に表現します。お気に入りをお好きなだけ味わったり、さまざまなスイーツを少しずつ食べ比べたりと、ビュッフェならではの醍醐味をご満喫ください。

また今年は、フェアの世界観を表現したフォトブースを新設。シャインマスカットの魅力が広がる空間で写真撮影を楽しみながら、思い出に残るひとときをお過ごしいただけます。

■秋ならではの 27 種類のフードメニュー

温製・冷製合わせて 27 種類のフードメニューもご用意します。和洋さまざまなジャンルの料理が並び、「小海老のマリネとサツマイモのムース」「スモークサーモンとクリームチーズ 柿のミニバーガー」「鶏肉とカボチャのシュクメルリ」など、シェフこだわりのメニューには季節の食材を取り入れ、実り豊かな秋の味覚をご堪能いただけます。さらにスタンドクッキングメニューとして、平日は豚肉のロースト、土日祝日は牛肉のローストをシェフが目の前で仕上げてご提供。ライブ感あふれる演出とともに、出来立てならではの香りや味わいをお楽しみいただけます。



■「Shine Muscat Collection」概要

期 間	2026年9月1日（火）～10月31日（土）
定 休 日	なし
店 舗	リーガロイヤルホテル小倉 2階 オールデイダイニング リートス
料 金	[一般] 平日 大人 4,301 円／小学生 2,150 円／幼児 1,074 円 土・日・祝 大人 4,807 円／小学生 2,403 円／幼児 1,074 円 [リーガメンバーズ会員価格] 平日 大人 3,921 円 土・日・祝 4,427 円 ※除外日 2026年9月19日（土）～23日（水・祝） ※オンラインでの事前予約制
席 数	167 席（個室含む） / 個室 2 室（4～28 名様） ※全席禁煙
H P	https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/shine-muscat-collection2026
ホテル公式 Instagram	https://www.instagram.com/rihgaroyalhotel.kokura/

■メニュー一例 ※お好きなだけお召し上がりいただけます。

〈スイーツ 全 15 種〉

- ・シャインマスカットとホワイトチョコムース
- ・シャインマスカットのタルト
- ・シャインマスカット仕立てのムースフロマージュブラン
- ・シャインマスカットとヨーグルトムース
- ・シャインマスカットのショートケーキ
- ・シャインマスカットを添えた一口大福
- ・モンブランロールケーキ 他

〈スタンドクッキング〉

- ・平日限定／豚肉のロースト
- ・土日祝限定／牛肉のロースト

〈ランチメニュー〉

○冷製料理 全 13 種

- ・びんちょう鮪のカルパッチョ エシャロットソース
- ・小海老のマリネとサツマイモのムース
- ・ブルーチーズと林檎のクラフティー カルヴァドスの香り
- ・アボカドとカツオのボキ風サラダ
- ・スモークサーモンとクリームチーズ 柿のミニバーガー
- ・揚げ茄子と葱の冷たいそば 他

○温製料理 全 13 種

- ・鶏肉のオープン焼き トリュフ風味のクリームソース
- ・豚肉とアサリのアレンテージョ風
- ・鱧と銀杏の茶碗蒸し 柚子風味の春菊餡かけ
- ・サツマイモとベーコンのキッシュ
- ・鮭と茸の炒飯 カボスの香り
- ・ピッツァ シチリアーナ 他



※「豚肉のロースト」は平日限定のご提供です。

※写真は全てイメージです。※表示金額は税金・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、メニューで使用するお米は全て国産米です。※一部、シャインマスカット以外のマスカットを使用しています。※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。※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/ritoas>