



RIHGA ROYAL HOTEL
KOKURA

【PRESS RELEASE】

2026 年 8 月 31 日
リーガロイヤルホテル小倉

館内 5 店舗で“香り”をテーマにした秋フェアを開催

「～Autumn Fair～ ^{あき}^か 秋の香」

松茸やトリュフなど、秋の味覚と香りの演出を楽しむ期間限定メニューが登場

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 ^{のぐち しんいち} 野口 伸一）では、2026 年 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）までの期間、館内レストラン 5 店舗にて「～Autumn Fair～ ^{あき}^か 秋の香」を開催いたします。本フェアでは、「香り」を共通テーマに、和食、中国料理、鉄板焼、フレンチ、バーの各店舗が、それぞれのジャンルならではの香りの演出とともに、松茸やトリュフなど秋の味覚を取り入れた秋限定メニューをご提案します。

土瓶蒸しの蓋を開けた瞬間に立ちのぼる松茸と出汁の香り。包みを開いた瞬間に溢れ出す、素材が織りなす奥行きある芳香。さらに、目の前で削るパルメザンチーズの豊かな熟成香やグラスから広がる焼き芋の甘く香ばしい余韻など、料理やドリンクごとに異なる香りの表情をご体感いただけます。

料理が運ばれた瞬間、蓋を開けた瞬間、目の前で仕上がる瞬間。味わう前から心を満たす豊かな香りが、特別な一皿への期待を高めます。その香りを存分に引き出すため、各レストランのシェフ・料理長が旬の食材の個性を活かす調理法を取り入れた特別メニューをご用意しました。



※皿倉 金彩花イメージ

各店舗が趣向を凝らして表現する「秋の香」を通じて“味わう前から心躍る”秋ならではの美食体験をご堪能ください。

■【1 階 皿倉】松茸と蕷焼きが香る、山海の恵み

提供期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

くつつつと煮える音とともに広がる香りが食欲を誘う木ノ子のすき焼き小鍋や、焼き鯛の旨みが際立つ炊き込みご飯を含むランチ。ディナーでは、松茸が豊かに香る土瓶蒸しと、蕷の香ばしさをまとわせた博多和牛の蕷焼きが素材の魅力を引き立てます。それぞれの香りが響き合う味わいをご堪能ください。

〈ランチ〉花ごよみ～お月見～ ￥5,692

・木ノ子のすき焼き小鍋 ・焼き鯛と木ノ子の炊き込み御飯 他 5 品

〈ディナー〉金彩花～博多和牛と松茸～ ￥22,137

・松茸の土瓶蒸し ・車海老と松茸の天婦羅 ・博多和牛の蕷焼き 他 8 品



※皿倉 花ごよみイメージ

■【2 階 中国料理 龍鳳】湯気とともに香る飲茶、フカヒレの奥深い旨み

提供期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

ランチは、トリュフ香る肉焼売やきのこの風味豊かなあん和味わ湯葉巻きなど 8 種の飲茶食べ放題コースをご用意。ディナーにはじっくり煮込んだフカヒレの姿煮をはじめ、北京ダックや黒トリュフを使った炒飯など、香り豊かな品々が並びます。奥深い旨みとともに多彩な味わいをお楽しみください。

〈ランチ〉飲茶食べ放題ランチコース ￥6,008

メイン料理と麺飯はお好みでお選びいただけます。

〈ディナー〉富貴花 ￥15,053

・フカヒレの姿煮 醤油味 ・北京ダック ・黒トリュフと五目入り炒飯 他 4 品



※中国料理 龍鳳 富貴花イメージ

■【28 階 鉄板焼 なにわ】仕上げる瞬間に立ちのぼる、チーズと松茸の香り

提供期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

目の前で削るパルメザンチーズの豊かな熟成香や、フィルム包み焼きを開いた瞬間に広がる松茸と魚介の香り。鉄板焼ならではのライブ感とともにお召し上がりください。

〈ランチ〉リュクス ¥8,475

- ・若松産フリルレタス、マリーゴールドを使った彩りサラダ
- ・霞ヶ浦産白魚と福岡県産”霜降りひらたけ”のガレット
”パルメザンチーズを目の前で”
- ・黒毛和牛イチボ（80g） 他 4 品

〈ディナー〉季節のシェフおすすめコース ¥25,932

- ・若松産フリルレタスと九州産さつま芋を使ったカリカリサラダ
- ・九州産天然魚と天使の海老と松茸のフィルム包み焼き
- ・長崎和牛フィレ（100g） 他 4 品



※鉄板焼なにわ リュクスイメージ

■【28 階 レストラン シャンボール】炎のフランベが引き出す、和牛とトリュフの芳香

提供期間：2026 年 9 月 4 日（金）～10 月 31 日（土）

燃え上がる炎の演出が和牛の旨みを閉じ込め、トリュフのパウダーが華やかな香りを添えます。香りと味わいが織りなす至福の一皿をご体感ください。

～炎の演出～シャンボール風

九州産極上黒毛和牛フィレの岩塩焼き

トリュフのパウダーと共に

※各コース料理のオプションメニューとしてお召し上がりいただけます。



※レストラン シャンボール 炎の演出イメージ

■【1 階 セラーバー】グラスから広がる、焼き芋の余韻

提供期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

アレキサンダーを秋らしくアレンジしたツイストカクテル。ブランデーの芳醇な香りをベースに、焼き芋の香ばしさとシナモンの温かな風味が広がる、この季節におすすめのカクテルです。

Monthly Cocktail ¥2,277



※セラーバー Monthly Cocktail イメージ

※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。※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/fair_list/autumn-fair-2026/