【PRESS RELEASE】

2026 年 9 月 4 日
リーガロイヤルホテル小倉

「中国料理×日本料理」　一夜限りの料理長コラボレーション

～「対決」「調和」「進化」などの 8 つのテーマで味わう食のエンターテインメント～

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（のぐち） 伸一（しんいち））では、「中国料理 龍鳳」料理長 大谷（おおたに） 直人（なおと）と、日本料理「皿倉」料理長 中村（なかむら） 嘉英（よしひで）による一夜限りの特別コラボレーションイベントを 2026 年 10 月 4 日（日）に開催いたします。本イベントは、前回好評を博した「フランス料理×中国料理」に続く第 2 回として実施するもので、館内に複数の専門レストランを有するホテルならではの強みを活かし、それぞれの料理ジャンルが持つ魅力を掛け合わせることで、新たな食の価値を創出する取り組みです。

第 2 回となる今回は中国料理と日本料理の共演。両料理長の経験と個性を活かしながら、中国料理の華やかさと日本料理の繊細さを一つのコースで表現します。ジャンルの異なる料理人同士だからこそ生まれる発想や技巧の融合を通じて、お客様にこれまでにない美食体験をお届けします。

コースは、「対決」「発想」「古典」「発見」「調和」「伝統」「進化」「融合」の 8 つのテーマで構成。一皿ごとに両料理長の想いや工夫が表現され、次なる一皿への期待が高まる遊び心あふれる内容に仕上げました。

「対決」よりイメージ写真

■両料理長コメント

「中国料理 龍鳳」料理長　大谷（おおたに） 直人（なおと）

「中国料理には、素材の持ち味を引き出しながら多彩な味わいを生み出す奥深さがあります。今回のコラボレーションを通じて、日本料理が大切にする四季や繊細な感性に触れながら、あらためて中国料理の可能性を見つめ直す機会にもなりました。それぞれの哲学が響き合う、この日限りのコースをご堪能いただければと思います。」

【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

日本料理「皿倉」 料理長　中村（なかむら） 嘉英（よしひで）

「日本料理は、四季折々の味覚を楽しめることが醍醐味です。今回のコラボレーションでは、その良さを大切にしながら、中国料理の技法や発想を取り入れることで、新たな表現に挑戦しました。コースを通じて、季節の移ろいや旬の恵みを感じていただくとともに、お客様に驚きや発見をお届けできれば幸いです。」

【プロフィール】

2003 年　6 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
2015 年 11 月	日本料理 なかのしま 副料理長 就任
2017 年　5 月	リーガロイヤルホテル小倉　日本料理 なにわ 料理長就任
2020 年 11 月	皿倉 料理長就任

■イベント概要

イベント名	第 2 回　「中国料理×日本料理」　一夜限りの特別コラボレーションイベント ～2 人の料理長が織りなす美食の饗宴～
日　　時	2026 年 10 月 4 日（日） 受付／18：00　開始／18:30　閉宴／20:30
場　　所	リーガロイヤルホテル小倉 29 階 スカイバンケット リーガトップ
料　　金	お一人様 23,000 円（料理、ドリンク、税金・サービス料含む）
定　　員	80 名 ※全席禁煙
H　　P	https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/collaborationparty2026/
ホテル公式 Instagram	https://www.instagram.com/rihgaroyalhotel.kokura/

■コース内容

メニュー	【対決】ピータン 【発想】松茸と鱧 【古典】真鯛 【発見】海老 【調和】甘鯛 【伝統】博多和牛 【進化】茸 【融合】二種の甘 ※各テーマにつき、中国料理と日本料理の技法や感性を融合した一皿をご提供いたします。
フリードリンク	スパークリングワイン（白）、アサヒ瓶ビール、ワイン（赤・白・ロゼ）、紹興酒 2 種（陳年 5 年煌鼎牌・紹興花彫酒 8 年）、桂花陳酒、日本酒 2 種、梅酒、レモンサワー、焼酎（芋・麦）、ウイスキー、ノンアルコールビール、ソフトドリンク各種、中国茶 4 種、日本茶 2 種

「調和」よりイメージ写真

リーガロイヤルホテル小倉では、館内レストランの料理長によるコラボレーション企画を継続的に展開しています。第 1 回「フランス料理×中国料理」、第 2 回「中国料理×日本料理」に続き、第 3 回として「フランス料理×日本料理」の開催を予定しており、多彩な料理ジャンルの融合による新たな食体験を提案してまいります。

※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/collaborationparty2026/

＊＊＊＊ 本件に関する取材のお問い合わせ先 ＊＊＊＊

リーガロイヤルホテル小倉 総支配人室(販売促進)　広報担当　泊祐希

〒802-0001 北九州市小倉北区浅野 2-14-2　TEL.093-521-2065(直通)　FAX.093-531-2622

E-mail: yuki.tomari@rihga.co.jp