RIHGA ROYAL HOTEL
KOKURA

【PRESS RELEASE】

2026 年 10 月 28 日
リーガロイヤルホテル小倉

ROYAL CHRISTMAS
RIHGA ROYAL HOTELS

館内 6 店舗が提案する、それぞれのクリスマス

フレンチ、鉄板焼、ビュッフェなど、シーンに寄り添う限定メニューをご用意

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、2026 年 12 月 18 日（金）から 12 月 27 日（日）までの期間、館内 6 店舗にて販売するクリスマス特別メニューの予約受付を開始しました。フランス料理、日本料理、中国料理、鉄板焼、ビュッフェ、バーと多彩なジャンルを展開するホテルならではのラインナップでご用意。あわせてクリスマスディナー付き宿泊プランも販売し、ご夫婦やパートナーと過ごす夜、ご家族やご友人との集い、ご自身をねぎらう時間まで、それぞれのシーンに合わせてお選びいただけます。 ※店舗により販売期間は異なります。


※鉄板焼 なにわ ロイヤルコース イメージ


※オールデイダイニング リートス ディナービュッフェ イメージ

■【28 階 鉄板焼 なにわ】

ディナーコースでは、クリスマスリースをモチーフにした前菜に大分県産かぼすを配合した餌で育てられたブランド魚「かぼすブリ」を使用。さっぱりとした脂と爽やかな風味が特徴です。また、雲子（タラの白子）や栗など冬の食材を取り入れ、シェフが目の前で焼き上げる鉄板焼ならではの臨場感とともに季節の味覚をご堪能いただけます。


※鉄板焼 なにわ イメージ

〈ランチ〉 クリスマスランチ ￥11,385
- 若松産フリルレタスと九州産さつまいもを使ったカリカリサラダ
- 活アワビのシャンパンソース 金柑のアクセント ・黒毛和牛イチボ（80ｇ） 他 4 品

〈ディナー〉 ロイヤルコース 2026 ￥30,360
- 大分県産かぼすブリのマリネ 真鯛とサーモンのタルタル サラダ仕立て 3 種の胡椒のビネグレットソース キャビア添え
- 雲子のムニエル トリュフと栗入り焼きリゾット 赤ワインソース ・黒毛和牛フィレ（100ｇ） 他 5 品

※鉄板焼 なにわでは、掲載メニュー以外のお料理もご用意しております。
詳しくは公式ホームページをご確認ください。

■【2 階 オールデイダイニング リートス】

シェフによるカッティングサービスでご提供する牛肉のローストや、フランス・ノルマンディー地方の郷土料理「ヴァレ・ドージュ」をイメージした、カルヴァドス香るチキンと林檎の軽い煮込みなど、多彩なメニューをご用意。クリスマスならではの華やかな味わいを、ビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。


※オールデイダイニング リートス イメージ

〈ディナー〉クリスマスディナービュッフェ 大人￥6,957 小学生￥3,795 幼児￥1,265

■【28階　レストラン シャンボール】



※シャンボール イメージ

「牛フィレ肉とフォワグラを合わせたロッシーニ風」は、美食家としても知られる作曲家ロッシーニの名を冠したフランス料理の定番。仕上げにはフレッシュ黒トリュフをお客様の目の前でスライスし、芳醇な香りを添えてご提供いたします。王道フレンチを代表する一皿とともに、心に残るクリスマスコースをお届けします。

〈ディナー〉Bonhduit　(Noël)　　￥17,500

・福岡県産ローマ春菊を纏った長崎県産天然魚のベニエ ビーツのコンソメ仕立て クリスマスリースをイメージして
・極上黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ トリュフのソース ロッシーニ風 他3品

Luxière　(Noël)　　￥23,500

・長崎県産天然魚のマリネとモンサンミッシェル産ムール貝　根菜のパーティション
　エストラゴンのソース　フォーブル・サン・タントワーヌ風
・極上黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ　トリュフのソース　ロッシーニ風 他4品

Noël　　￥30,000

・福岡県産鹿ロース肉のロティ　グラン・ヴヌール風　北九州産野菜　クリスマスをイメージして
・極上黒毛和牛フィレ肉とフォワグラ　トリュフのソース　ロッシーニ風 他6品

※シャンボールでは早期予約割引をご用意しております。ご利用日によってご提供できるメニューやご案内時間が異なりますので、詳しくは公式ホームページをご確認ください。
※フレッシュ黒トリュフのスライスは各コースのオプションメニューとなります。（＋￥3,036円）

■【2階　中国料理 龍鳳】



※中国料理 龍鳳 イメージ

ディナーでは今年初の取り組みとして、心弾むクリスマスのひとときを演出する中華風フライドチキンの食べ放題をコースに取り入れました。カレー・チーズ・チリの3種類のフレーバーで、お好みに合わせてお召し上がりいただけます。

ランチでは白と赤をイメージした「海老の二種盛り合わせ」をご提供。クリスマスらしい華やかな彩りをお楽しみください。

〈ランチ〉　聖誕特選午餐～クリスマスランチ～　　￥6,072

・五目入りフカヒレスープ　・海老の二種盛り合わせ　・牛肉と旬野菜の黒胡椒炒め 他4品

〈ディナー〉聖誕至臻晩餐～クリスマスディナー～　￥13,915

・姿フカヒレの煮込み 醤油味　・中華風フライドチキン フレーバー付き（食べ放題）　・五目入り中華リゾット　他4品

■【1階　皿倉】



※皿倉 イメージ

ディナーには「河豚のたたき」をリースに見立てた向附や、切株をイメージした「しめ鯖の棒寿司」など、随所にクリスマスのエッセンスを散りばめました。雲子や蟹などの季節の素材を織り交ぜ、和食の繊細な技が光る彩り豊かな料理をお届けいたします。

〈ランチ〉　クリスマスランチ　　￥7,590

・海老のビスク 白味噌のエスプーマ　・寒鰆の藁焼き　カルパッチョ仕立て　他6品

〈ディナー〉クリスマス会席 聖夜の七福　￥18,342

・リース見立て 河豚のたたき　・切株見立て しめ鯖の棒寿司　・蟹の炊き込み御飯　他5品

■【1階　セラーバー】



※セラーバー イメージ

ミックスベリーとシャンパンに、DISARONNO Velvetを合わせたカクテル。ベリーの爽やかな酸味とクリーミーな甘みが調和する一杯です。

クリスマスカクテル　　￥2,783

■店舗情報

店舗名	クリスマスメニュー販売期間
28 階　レストラン シャンボール	12 月 18 日（金）～27 日（日） [店休日]12 月 21 日（月）・22 日（火）
28 階　鉄板焼 なにわ	12 月 19 日（土）～26 日（土）
2 階　中国料理 龍鳳	12 月 19 日（土）～26 日（土） [店休日]12 月 21 日（月）
2 階　オールデイダイニング リートス	12 月 19 日（土）～26 日（土）
1 階　皿倉	12 月 19 日（土）～26 日（土）
1 階　セラーバー	12 月 19 日（土）～26 日（土）

※営業時間は、店舗により異なりますのでお問い合わせください。

■夜景とともに楽しむクリスマスステイ



全室 14 階以上の高層階客室で、ホテルメイドの
クリスマスデコレーションケーキをお楽しみいた
だける、期間限定ステイプランです。
日本新三大夜景都市 1 位に選ばれた北九州の夜景を
望みながら、ゆったりとしたひとときをお過ごしい
ただけます。

〈販売期間〉
2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）

クリスマスステイプランの詳細ホームページは、こちら

※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。 ※原材料の産地や品種を変更する場合は、係員よりご案内いたします。※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）
公式ホームページ　https://www.rihga.co.jp/kokura/christmas2026/#restaurant