

～福岡県産の“ご当地食材”を主役にしたレストランフェア～

「福岡うまかもんフェア」開催

販売期間:2022年7月4日(月)～8月31日(水)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ} 中川 ^{ともこ} 智子)の、「レストラン シャンボール」「オールデイ ダイニング リモネ」「メインラウンジ」「カウンター割烹 みおつくし」「日本料理 なかのしま」では、2022年7月4日(月)から8月31日(水)まで、福岡県産の食材を主役にした「福岡うまかもんフェア」を開催します。



写真上段左上:「首道浜」提供 福岡県

三方を豊かな海に囲まれ、九州最大の河川・筑後川などにより形成された肥沃な平野が広がる福岡県。

「福岡うまかもんフェア」では、福岡を代表する“ご当地食材”を主役に、各レストランの料理長が素材の魅力を引き出した特別メニューを提供します。

「オールデイダイニング リモネ」では肉質はやわらかく、濃厚な旨みが口の中に広がる美味しさが評判の「博多和牛」をキムチとピリ辛トマトソースを合わせて焼きあげた、韓国風の窯焼きピザ「博多和牛薄切り肉とキムチのピリ辛ピザ」や、きめ細かな肉質ながら、歯ごたえと噛むほどに増す旨みが特徴の「はかた一番どり」を甘辛い味付けのタレと合わせた「はかた一番どりの旨辛チーズタッカルビ」がディナービュッフェに登場します。

「メインラウンジ」では色鮮やかなルビー色の果肉で高い糖度が魅力な福岡県のブランドイチジク「とよみつひめ」を存分に味わう「とよみつひめと博多ピオーネのたっぷりクリームパフェ」(7月20日(水)～)を提供します。大粒で酸味が少ない福岡ぶどう「博多ピオーネ」や、やさしい口当たりのシフォンケーキ、たっぷりのクリームと一緒にお試しください。

そのほかの店舗でも、福岡県産の食材を用いたメニューやお酒をご用意します。

「福岡うまかもんフェア」の概要は次頁の通りです。

■「福岡うまかもんフェア」概要

【期 間】 7月4日(月)～8月31日(水) ※店舗により提供期間が異なります。

【開催店舗】 「レストラン シャンボール」「オールデイダイニング リモネ」
「メインラウンジ」「カウンター割烹 みおつくし」「日本料理 なかのしま」

■レストラン シャンボール (タワーウイング 29 階)

【期 間】 8月9日(火)～8月31日(水) ※9月中も販売予定

【メニュー】

・ 福岡県産 "一本槍" 剣先イカとピスタチオを柑橘かおる

ガスパッチョに浮かべて

細かく切れ目を入れて花の形にした一本槍を、炙って香ばしさを出し、さっぱりとしたガスパッチョと合わせました。
ピスタチオとオレンジの香りとともにお愉しみください。

※上記メニューは、8月9日(火)からのディナーコース(30,000円～)の一品としてお召しあがりいただけます。



福岡県産 "一本槍" 剣先イカとピスタチオを柑橘かおるガスパッチョに浮かべて

一本槍

福岡県北部に広がる筑前海で、漁師が一本一本丁寧に釣り上げた、胴長 15cm 以上の剣先イカです。心地良い歯ごたえと甘みが特徴となっています。一本槍の名は、福岡藩主黒田家の家臣が吞み取った、天下三名槍のひとつ、「日本号」にちなんだものです。



■オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1 階)

【期 間】 7月4日(月)～8月31日(水)

【メニュー】

・ 福岡県糸島産真鯛 トマトの旨辛クリーミースープ仕立て

海老風味 ¥2,800

海老や魚の旨みが溶け込んだ、スープ仕立ての魚料理。
唐辛子のほのかな辛さがいっそう食欲をそそります。
福岡県・糸島でとれた真鯛を使用しました。



福岡県糸島産真鯛 トマトの旨辛クリーミースープ仕立て 海老風味

・ 福山製麺所 博多パスタ五五のボロネーゼ ¥2,600

牛肉・トマト・玉ねぎ・赤ワインをじっくり煮込んだ、シンプルながらも味わい深いソースのボロネーゼ。「福山製麺所」が福岡県産小麦とカナダ産デュラム小麦を 5 対 5 の割合で配合し、10 年かけて完成させた生パスタ「博多パスタ五五」を使用しています。



福山製麺所 博多パスタ五五のボロネーゼ

博多パスタ五五

福岡県がラーメン用に開発した特別な小麦と、デュラム小麦を 5:5 の割合で配合した生パスタ。モチリとした食感にほどよいコシが残る、新食感のパスタです。



・博多和牛薄切り肉とキムチのピリ辛ピザ

甘みのあるタレで味付けした博多和牛に、キムチとピリ辛トマトソースを合わせて焼きあげた、韓国風の窯焼きピザ。

※ディナービュッフェの一品としてお召しあがりいただけます。



博多和牛薄切り肉とキムチのピリ辛ピザ

博多和牛

「安心・安全で美味しい牛肉を消費者に届けたい」という想いから生まれたブランド牛です。福岡県産の稲わらや飼料用米を主食とした良質な飼料で育つ、米どころ福岡の恩恵を受けた「博多和牛」は、やわらかくてジューシーな美味しさが評判です。



・はかた一番どりの旨辛チーズタッカルビ

ほどよい歯ごたえのある福岡県産銘柄鶏「はかた一番どり」を、甘辛い味付けのタレと合わせて焼きあげました。たっぷりのチーズがお肉と野菜、トックに絡む、やみつきになる一品です。

※ディナービュッフェの一品としてお召しあがりいただけます。



はかた一番どりの旨辛チーズタッカルビ

■メインラウンジ (1階)

【期 間】 7月20日(水)～8月31日(水)

【メニュー】

・とよみつひめと博多ピオーネのたっぷりクリームパフェ ¥3,000

福岡県のブランドイチジク「とよみつひめ」と、「博多ピオーネ」を使ったパフェ。フレッシュな果肉の下には、ローストして香ばしさを出したイチジクや、やさしい口当たりのシフォンケーキ、たっぷりのクリームを合わせました。



とよみつひめと博多ピオーネの
たっぷりクリームパフェ

とよみつひめ

福岡県が開発したオリジナル品種のイチジクです。色鮮やかなルビー色の果肉で、触感はとろーり、なめらかな、メロンのような高い糖度が魅力です。



■カウンター割烹 みおつくし(地下2階)

【期 間】 7月8日(金)～8月28日(日)

【メニュー】

・はかた一番どりの朴葉味噌焼 ¥2,400

ほどよい歯ごたえのある「はかた一番どり」を、味噌やねぎなどの薬味と合わせ朴葉の上で焼きあげた一品。焼けた味噌の香ばしい香りが食欲をそそります。

他にも、手羽先の塩焼き・唐揚げのご用意もございます(各¥1,550)



はかた一番どりの朴葉味噌焼

はかた一番どり

鶏食文化の都・福岡で愛される、福岡県が独自開発した銘柄鶏です。
従来のブロイラーに比べ、旨み成分が約 15%も多いため味に深みがあり、
赤身のしっかりとした肉質が特徴。品質の高さが自慢です。



■日本料理 なかのしま (タワーウイング 30 階)

【期 間】 7 月 4 日(月)～8 月 31 日(水)

【メニュー】

〈日本酒〉

・田中六五 糸島産山田錦純米 1合 ¥1,300

福岡県糸島産の山田錦のみを用い、65%精米によって仕上げた純米酒。
ぶどうを思わせる爽やかで柔らかな香り、凝縮された米の旨味とそれをまとめる
酸が見事に調和した、お食事によく合う日本酒です。



田中六五 糸島産山田錦純米

白糸酒造

白糸酒造は 1855 年(安政二年)に創業した福岡県糸島市の酒造
会社。自然豊かな糸島は、古くから酒米の最高峰とされる山田錦の
一大産地です。地元の米で酒を醸し、昔ながらのハネ木搾りという
上槽法でやさしく搾る。それが白糸酒造の酒です。



※料金は税金・サービス料を含みます

※写真はすべてイメージです

※入荷状況等によりメニュー内容を変更する場合があります

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください

＜お客様のお問い合わせ先＞※すべて直通

レストラン シャンボール	TEL.06-6441-0953
オールデイダイニング リモネ	TEL.06-6441-1056
メインラウンジ	TEL.06-6441-0956
カウンター割烹 みおつくし	TEL.06-6441-0978
日本料理 なかのしま	TEL.06-6441-0952

リーガロイヤルホテル ホームページ

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/umakamon

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 藤本 絵理、中村 美香、津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677