



RIHGA ROYAL HOTEL

2023年9月8日
リーガロイヤルホテル

【PRESS RELEASE】

～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

期間:2023年10月1日(日)～11月30日(木)

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} ^{ともこ} 中川 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」「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」では、2023年10月1日(日)から11月30日(木)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:「百道浜」 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。

「レストラン シャンボール」では、特鮮 本鱈を絶妙な火入れで素材本来の旨みを最大限に活かした「糸島産特鮮本鱈」のローストとモンサンミッシェルのムール貝 トマトのコンディモンとともに」が、ランチコース「デジュネ」の一品として登場。また、ディナーコース「ロイヤル」では、福岡県産の稲わらや飼料用米を食べて育つ博多和牛を、藁で包みじっくりと焼き上げた「博多和牛フィレ肉の藁焼き 博多すぎたけとヨーロッパ産茸のフォレストイエールレフォールのジュ」を提供します。シャキシャキとした食感と微かなぬめりが特長の博多すぎたけと、風味豊かなヨーロッパ産の茸をふんだんに使用し、藁の風味漂うフィレ肉との相性をお愉しみいただけます。

また、「オールデイダイニング リモネ」では、「博多和牛のしゃぶしゃぶ」がスタンドクッキングにて登場。ジューシーで味わい深い博多和牛を、練りごまのコクと風味を利かせた出汁にくぐらせてお召しあがりいただけます。そのほか、きめ細やかな肉質が特長のはかた一番どりを使った蒸し料理をご用意。鶏肉、魚介、野菜の旨みが凝縮された風味豊かな味わいの「はかた一番どりとアサリのココット蒸し」が、ディナービュッフェに登場します。

そのほかの店舗でも、福岡県産の豊かな風土が育んだ魅力あふれる食材を使ったメニューや、日本酒をご用意します。

「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】 10月1日(日)～11月30日(木) ※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」「日本料理 なかのしま」
「カウンター割烹 みおつくし」

■「レストラン シャンボール」(タワーウイング 29階)

【期 間】 9月30日(土)～12月10日(日)

【メニュー】

・糸島産特鮮 本鱈のローストとモンサンミッシェルのムール貝 トマトのコンディモンとともに

きめ細やかな脂のノリと旨みが特長の特鮮 本鱈をローストにし、ふっくらと焼きあげました。特鮮 本鱈の味わいを引き立てる A.O.P 認証(原産地呼称保護)のモンサンミッシェルのムール貝とともにお楽しみください。

※上記メニューは、10月10日(火)からのランチコース「デジュネ」の一品としてお召しあがりいただけます。



糸島産特鮮 本鱈のローストとモンサンミッシェルのムール貝
トマトのコンディモンとともに

・博多和牛フィレ肉の薫焼き 博多すぎたけとヨーロッパ産茸の フォレストイエール レフォールのジュ

福岡県で豊富に穫れる稲わらや飼料用米を食べて育つ博多和牛を、薫焼きにする調理方法で一体感を演出。柔らかな舌触りに、濃厚な旨味が口に広がる赤身肉と、秋が旬の様々な茸とも好相性のひと品です。

※上記メニューは、9月30日(土)からのディナーコース「ロイヤル」の一品としてお召しあがりいただけます。



博多和牛フィレ肉の薫焼き 博多すぎたけと
ヨーロッパ産茸のフォレストイエール レフォールのジュ

■「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】 9月22日(金)～11月30日(木)

【メニュー】 ※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。

・博多和牛のしゃぶしゃぶ

柔らかな食感と濃厚な旨味が特長の博多和牛を、練りごまのコクと風味を利かせた出汁にくぐらせます。ジューシーで味わい深い肉質と、芳ばしいごまの香りが食欲をそそります。



博多和牛のしゃぶしゃぶ

・はかた一番どりとアサリのココット蒸し

福岡県の銘柄鶏「はかた一番どり」をふんだんに使った蒸し料理。鶏肉、魚介、野菜の旨みが凝縮された風味豊かなひと品です。きめ細やかな肉質が特長のはかた一番どりからあふれる味わい深い風味をお楽しみください。



はかた一番どりとアサリのココット蒸し

■「日本料理 なかのしま」(タワーウイング 30 階)

【期 間】10月1日(日)～11月30日(木)

【メニュー】

・博多和牛ロース肉と秋野菜の小鍋

柔らかな舌触りと脂のバランスが絶妙な博多和牛と、旬の野菜を包み込んだひと品。鰹と昆布から取ったやさしい風味の出汁と合わせてお召しあがりください。

※上記メニューは、「10周年記念会席」の一品としてお召しあがりいただけます。



博多和牛ロース肉と秋野菜の小鍋

・フルーツの八女茶ゼリー掛け

旨み成分を多く含み、コクと甘みの強さが特長の八女茶と、フルーツを合わせたひと品。八女茶のまろやかな味わいが、甘酸っぱい季節のフルーツの甘みを引き立てます。

※上記メニューは、各会席のデザートとしてお召しあがりいただけます。



フルーツの八女茶ゼリー掛け

【日本酒】

・純米吟醸 +14 大辛口 1合 2,151円

福岡県三井郡にある酒蔵、みいの寿。福岡県産の山田錦のみを用い、60%精米に仕上げました。大辛口で旨みがととのった純米吟醸です。山田錦の旨味もありきれいな飲み口で、お食事との相性も抜群です。

■「カウンター割烹 みおつくし」(地下2階)

【期 間】10月1日(日)～11月30日(木)

【メニュー】※ディナーの一品料理としてお召しあがりいただけます。

・はかた一番どりの朴葉味噌焼 2,500円

ほどよい菌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さが食欲をそそります。

・はかた一番どりの手羽先の塩焼き 1,650円

・はかた一番どりの手羽先の唐揚げ 1,650円



はかた一番どりの朴葉味噌焼

【日本酒】

・田中六五 1合 2,151円

ぶどうを思わせるような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、“飲んで美味しい、食べて美味しい”究極の食中酒です。

・山麩純米 辛醸 美田 1合 2,151円

山麩ならではの旨味はしっかりと残しつつキレ味するどくしっかりとした酸味も加わり飽きのこない辛口酒。

・純米吟醸 +14 大辛口 1合 2,151円

「福岡うまかもんフェア」 食材紹介		使用店舗
 <p>博多和牛 「安心・安全で美味しい牛肉を県内の消費者に届けたい」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始め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。</p>		「レストラン シャンボール」 「オールダイニング リモネ」 「日本料理 なかのしま」
 <p>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長。鮮度と品質の高さが自慢です。</p>		「オールダイニング リモネ」 「カウンター割烹 みおつくし」
 <p>特鮮 本鱈 糸島漁協の漁師が一本釣りした 2.5 kg以上の鱈で高鮮度処理したものだけが「特鮮 本鱈」と名乗れます。きめ細やかな脂のノリと旨味が特長で、お刺身や炙り、焼き物、西京漬けなど、様々な調理法でお召あがりいただけます。</p>		「レストラン シャンボール」
 <p>博多すぎたけ すぎたけの一種。シャキシャキとした食感と微かなぬめりが特長。シンプルな調理でも高級感あふれる料理に仕上がります。キノコとしての旨味は、博多すぎたけでしか味わえない美味しさです。</p>		「レストラン シャンボール」
 <p>八女茶 福岡県の八女地域で栽培され、今年発祥 600 年という節目を迎える「八女茶」。旨み成分を多く含み、コクと甘みの強さが特長。「いい色」「いい味」「いい香り」の三拍子が揃った銘茶です。</p>		「日本料理 なかのしま」
 <p>日本酒 「純米吟醸 +14 大辛口」、「山麴純米 辛醸 美田」製造するのはみいの寿。1922 年に創業して以来、米問屋の頃から一貫して「品質」にこだわり、製造する日本酒の 90%以上が特定名称酒、それも純米酒がしめている吟醸蔵です。 「田中六五」 手掛けるのは白糸酒造。地元の米、糸島産山田錦で酒を醸し、昔ながらのハネ木搾りという上槽法で、先人の知恵に学ぶ酒づくりを続けています。</p>		「日本料理 なかのしま」 「カウンター割烹 みおつくし」

※写真はすべてイメージです ※料金は税金・サービス料を含みます

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください ※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

<お客様のお問い合わせ先>

「レストラン シャンボール」 TEL.06-6441-0953
「オールダイニング リモネ」 TEL.06-6441-1056
「日本料理 なかのしま」 TEL.06-6441-0952
「カウンター割烹 みおつくし」 TEL.06-6441-0978

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/fukuokaken

*** 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 なかしま 中島 順子、つじろ 津城 周平、つじい 辻井 ちはる
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (直通) FAX.06-6441-1677