



特別な夜を演出する贅沢なひととき クリスマスメニュー 2017

実力派シェフがお届けするフレンチほか 4 店舗にてご用意

リーガロイヤルホテル小倉(北九州市小倉北区浅野:総支配人 みなみうら ただよし 南浦 忠義)では、平成 29 年 12 月 22 日(金)から 12 月 25 日(月)までの 4 日間限定にて、クリスマス期間限定の特別メニューを販売いたします。[販売・開催期間は店舗により異なります]

リーガロイヤルホテルグループの統一クリスマスコンセプト「ROYAL CHRISTMAS」に沿って、リーガロイヤルホテル小倉ではフレンチから中国料理までレストラン 4 店舗の贅沢なコース料理をご用意いたします。

最上階 29 階の「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」では、フランス料理界で権威あるコンテストにて実績を積み上げた若手実力派シェフ こめだたけし 米田武史がお届けする特別ディナーをご用意いたします。クリスマスの定番メニュー“パイ包み焼き”に黒鮑を使用するほか、特別な調理法を用いて完熟トマトのエッセンスをジュレにした“トマトウォーター”を魚料理に施した一皿など、調理法はもちろん温度や彩り、香りにまでこだわり抜いた繊細な料理をお愉しみいただけます。また、高層階から臨む北九州市の夜景とジャズの生演奏でクリスマスの特別なひとときを演出します。

2 階「コーヒーハウス コルベージュ」は、和洋中の馴染み深い料理に加えて多国籍料理など多彩な味わいをバイキングスタイルで愉しめます。ご来店いただいたお子様にサンタクロースから小さなプレゼントを届けるちょっとしたサプライズ演出も。事前のご予約でご両親からのプレゼントをお届けすることも可能です。その他にも、トリュフやフォワグラに鮑など高級食材をシェフが目の前で仕上げる「鉄板焼 なにわ」や“ふかひれの姿煮”や“イセエビのチリソース”など豪華食材と広東料理を贅沢に味わえる「中国料理 龍鳳」と全 4 店舗にてスペシャルメニューが揃います。

また、クリスマスメニューをご予約いただいたお客様には高層階の広々としたお部屋を特別価格でご利用いただけるステイプランもご用意しております。カップルで、ご家族で、それぞれの素敵なクリスマスをお過ごしください。

詳細は次頁をご覧ください。



リーガロイヤルホテル小倉のクリスマスメニュー

フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ

最上階から臨む北九州市の夜景を眼下に実力派シェフがお届けするフレンチコースは五感で愉しめるこだわりのメニューが揃います。大人のシックなひとときを演出いたします。

【販売期間】12月23日(土・祝)～12月25日(月)

※23日(土・祝)は28階「シャンボール」にて営業いたします。

【販売時間】23・25日(1部 17:30～/2部 20:30～)

24日(1部 18:30～/2部 21:30～)

【内容・料金】

■「Dîner de Noël 2017」 1名様 15,000円

- ・お食事前の一口～フォワグラの最中仕立て 黒胡椒風味
- ・真鯛と蕪のコンビネゾン
- ・オマール海老と4種豆のブランケット 酒粕風味
- ・黒鮑と根菜のチャウダー パイ包み焼き
ティムツペッパー風味
- ・トマトウォーターのベールを纏った平目
ソース・ナンチュア
- ・国産牛フィレ肉のグリエ
トリュフ香るブルーランジェール風
- ・シードル酒のジュレとフロマージュブラン
- ・苺のミルフィーユ バジルのアクセント
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶 または ハーブティー



※期間中はクリスマス特別コースのみのご提供となります。

鉄板焼 なにわ

28階から臨む夜景を背景にシェフが目の前で調理する食材はフォワグラや黒毛和牛など豪華な品揃えで特別なディナーをご堪能いただけます。

【販売期間】12月22日(金)～12月25日(月)

【販売時間】17:30～21:30(ラストオーダー 21:00)

【内容・料金】

■「クリスマスディナー」 1名様 17,820円

- ・海の幸と彩り野菜のサラダ仕立て
- ・フォワグラとリードヴォー フレンチトースト添え
- ・鮑(1/2杯)の鉄板焼き
- ・黒毛和牛ロース肉(80g)の鉄板焼き
- ・焼き野菜
- ・白御飯またはガーリックライス
- ・味噌汁
- ・香の物
- ・デザート
- ・コーヒー



※お一人様追加1,188円にてお肉料理を黒毛和牛フィレ肉へご変更いたします。

※その他クリスマスコースは、「ノエル」15,444円、「ロイヤルディナー」23,760円をご用意しております。

※期間中はクリスマス特別コース3種のみのご提供となります。

コーヒーハウス コルベーク

帆立貝やウニ、フォワグラにオマール海老などを使った特別なメニューが揃う期間限定のバイキングメニューです。キッズメニューもご用意しておりますのでご家族でゆっくりお召し上がりいただけます。

【販売期間】12月22日(金)～12月25日(月)

【販売時間】ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:30～20:30

※23日～25日は2部制です。(1部 17:30～ / 2部 19:30～)

【内容・料金】

期間中は店内にサンタクロースが登場し、ご来店のお子様にごプレゼント(小物)をお渡しいたします。

※お子さまへのプレゼントをご用意される場合は、事前にお申込ください。

■クリスマスランチバイキング

大人 2,916円 / 小学生 1,620円 / 幼児 540円

■クリスマスディナーバイキング

大人 4,536円 / 小学生 2,592円 / 幼児 864円

<メニュー一例>

■冷製料理

- ・メカジキのカルパッチョ 山葵ソース
- ・生ハムとキウイフルーツのブルスケッタ
- ・ウニのカクテル 他

■温製料理

- ・イベリコ豚の網焼き 林檎とポルト酒のソース
- ・華味鳥(ハナミドリ)とフォワグラのトマトクリーム煮
- ・オマール海老のオリエンタルグラタン 他

■ディナー限定料理

- ・牛ロースステーキ
- ・ボイルズワイ蟹
- ・握り寿司



中国料理 龍鳳

ふかひれを贅沢に使った姿煮やイセエビのチリソースなど本格広東料理の味わいを堪能できる贅沢なメニューが揃います。

【販売期間】12月22日(金)～12月25日(月)

【販売時間】11:30～14:30 17:30～21:30 (ラストオーダー)

【内容・料金】

■聖夜～ロイヤルクリスマス～ 1名様 11,880円

- ・聖夜彩りオードブル
- ・ふかひれの姿煮醤油風味 金箔ちらし
- ・北京ダック
- ・イセエビ(フランス領セントポール諸島)のチリソース
- ・牛フィレ肉のカットステーキ黒胡椒風味
- ・ウニ・タラバ蟹・イクラのあんかけ炒飯
- ・バニラアイスクリーム タピオカ入りココナッツミルクがけ
フルーツ飾り



※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更になる場合がございます。

※レストランメニューに記載の料金はすべて、税金・サービス料を含んでおります。

※写真は全てイメージです。

クリスマスメニューご利用者様 限定宿泊特典

クリスマスメニューをご予約されたお客様は、特別料金にてご宿泊いただけます。

【利用期間】 12月22日(金)～12月25日(月)

【料 金】 1泊1室料金(税金・サービス料含む)

1室2名様利用限定 14,000円

※朝食をご希望の場合は、1名様プラス1,700円(税金・サービス料を含みます)にて承ります。

※お部屋は一般階(14～19階)スタンダードツインルームのご利用となります。

※客室のご予約状況によりましては、ご利用いただけない場合がございます。

※レストランをご予約の際、併せてご宿泊の希望日を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 9:00～17:00>

【ホテル HP】 <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/>