

リーガロイヤルホテル小倉 開業 25 周年企画 第 2 弾
レストラン 5 店舗がお届けする
開業記念特別メニュー

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 南浦 忠義）では、平成 30 年 4 月 27 日（金）に開業 25 周年を迎えます。

ホテル開業 25 周年を記念して、平成 30 年 7 月 31 日（火）までの 4 ヶ月間、レストラン 5 店舗にて全 8 種の開業記念特別メニューをご用意いたしました。

ディナーメニューを取り揃えるのは、29 階から臨む夜景とともにシェフこだわりのフレンチが楽しめる「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」、お客様の前で新鮮な食材を調理するライブ感と贅沢な味わいを揃える 28 階「鉄板焼 なにわ」、四季折々の味覚と日本人ならではのおもてなしでお届けする 1 階「日本料理 なにわ」のほか、食材へのこだわりと本格広東料理をご堪能いただける 2 階「中国料理 龍鳳」にて開業記念特別ディナーをご堪能いただけます。

さらに、2 階「コーヒーハウス コルベージュ」では季節の食材などを和食や洋食といった多彩な味わいでお楽しみいただくバイキングメニューとともに約 20 種のデザートバイキングをご用意する期間限定のメニューがラインアップ。このデザートバイキングでは、パティシエールが手掛けるこだわりケーキのほかに月替わりのスイーツ、アイスミルクなどの冷たいデザート、フルーツなどを揃えて魅惑のひとつときをお届けいたします。

また、ランチメニューには新鮮な魚介を使い、3 種の味わいが楽しめる「海鮮まぶし」と夏の定番メニュー「鰻重」をご用意する「日本料理 なにわ」。「中国料理 龍鳳」では、熱々の鉄板にのせた柔らかな牛フィレ肉にコクのある蜂蜜の甘みとスパイスの辛みを効かせたソースをかけてお召し上がりいただくお手軽プレートランチの 3 種をご堪能いただけます。

■開業記念特別メニュー一覧

<ディナー>

店舗名	内容	
フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ	vingt-cinq (ヴァンサンク)	1 組 2 名様 25,000 円
鉄板焼 なにわ	25 周年特別プラン	1 名様 25,000 円
中国料理 龍鳳	25 周年特別菜譜	1 組 2 名様 25,000 円
日本料理 なにわ	25 周年記念 ペア会席	1 組 2 名様 25,000 円
コーヒーハウス コルベージュ	デザートコーナー グレードアップ (約 20 種)	通常料金 ※以下参照

<ランチ>

店舗名	内容	
鉄板焼 なにわ	25 周年記念ランチ	1 名様 5,000 円
中国料理 龍鳳	25 周年特別ステーキランチ	1 名様 2,500 円
日本料理 なにわ	海鮮まぶしセット (5月)	1 名様 2,800 円
	うな重セット (6~7月)	1 名様 4,800 円
コーヒーハウス コルベージュ	デザートコーナー グレードアップ (約 20 種)	通常料金 ※以下参照

■開業記念特別メニュー詳細

フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ

vingt-cinq (ヴァンサンク) 1組2名様 25,000円

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 18:00~21:30

豪華食材をふんだんに取り入れ、“フランス料理の伝統と革新”をテーマにしたコース。食材の組み合わせは奇をてらわずオーソドックスに、調理法や香り、盛り付けに現代的なエッセンスを加えました。

◇メニュー

- ・オシェトラキャビアとそば粉のブリニ
- ・タラバ蟹とセロリのシガール仕立て
- ・黒鮑とホワイトアスパラガスのムクラード風
- ・フォワグラとフランス産パンタードのポトフ
マニゲットの香り
- ・オマール海老のトゥルト ソース・ショロン
- ・黒毛和牛フィレ肉の岩塩焼き
～フランベサービス ソース・シャトーブリアン
- ・季節のアヴァン・デセール
- ・本日のおすすめデザート
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶 または ハーブティー



※前日までのご予約制

※貸切状況により提供時間が異なる場合がございます

鉄板焼 なにわ

25周年記念ランチ 1名様 ¥5,000

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 11:30~14:30

人気のランチメニューをアレンジした開業25周年の特別ランチです。

こだわりの食材を揃えた至福の味わいをご堪能ください。

- ・はじまりの小さな前菜
- ・野菜サラダ
- ・蘭王たまごを使った黒トリュフ入りオムレットと
フォワグラの鉄板焼
- ・鮑の鉄板焼 イクラ添え
- ・牛フィレ肉(80g)の鉄板焼
- ・焼野菜
- ・ガーリックライスまたは白御飯
- ・味噌汁・香の物
- ・デザート・コーヒー



25周年記念特別プラン 1名様 25,000円

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 11:30~14:30 / 17:30~21:30 (ラストオーダー 21:00)

世界三大珍味のキャビア、トリュフ、フォワグラのほか、国産活イセエビや黒毛和牛などを使用した贅沢なメニューをご用意いたしました。

◇メニュー

- ・キャビア
- ・野菜サラダ
- ・フォワグラと黒トリュフ入りオムレツ (大分県産蘭王使用)
- ・フカヒレの鉄板焼
- ・国産活イセエビ (1/2尾) の鉄板焼
- ・黒毛和牛フィレ肉 (50g) と
黒毛和牛ロース肉 (50g) の鉄板焼
- ・焼野菜
- ・白御飯またはガーリックライスまたは茶そば
(白御飯・ガーリックライスには国産活イセエビの味噌汁・香の物がつきます。)
- ・デザート・コーヒー



※2日前のご予約制

※2名様より承ります

※写真は2名様分となります

中国料理 龍鳳

25周年特別ステーキランチ 1名様 ¥2,500

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 11:30~14:30

熱々の土鍋に盛り付けた牛フィレ肉に蜂蜜の甘みとスパイスの辛味を効かせたハニーペッパーソースで仕上げました。炒飯とスープ、デザートがセットになったランチ限定メニューです。

◇メニュー

- ・牛フィレ肉のグリル ハニーペッパーソース
- ・五目炒飯
- ・本日のスープ
- ・杏仁豆腐



25周年特別菜譜 1組2名様 ¥25,000

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 11:30~14:30 / 17:30~21:30 (ラストオーダー 21:00)

オマール海老、トリュフ・鹿児島県産黒毛和牛などの豪華食材を使った料理長こだわりのコースをご用意いたしました。

◇メニュー

食前酒：グラスシャンパン

六種前菜盛り合わせ

北京ダック

オマール海老とトリュフの塩味炒め

はたの蒸し物 葱香り醤油

鹿児島県産黒毛和牛のグリル ハニーペッパーソース

山海珍味の蒸しスープ

蟹肉とふわふわ玉子のあんかけ御飯

フルーツ入り杏仁豆腐



※3日前までのご予約制

日本料理 なにわ

海鮮まぶしセット 1名様 ¥2,800

◇提供期間 2018年5月31日(木)まで

◇提供時間 11:30~14:30

温度玉子やタレでお好みの海鮮丼をお召し上がりいただき、最後は茶出汁で海鮮茶漬けをお楽しみください。

◇メニュー

お刺身

ご飯

タレ2種(醤油・胡麻)

薬味・温度玉子・茶出汁

赤出汁・香の物



鰻重セット (1日7食限定) 1名様 ¥4,800

◇提供期間 2018年6月1日(金)~7月31日(火)

◇提供時間 11:30~14:30

ふっくらと蒸しあげた国産の鰻を使用し、蒲焼のタレをつけて焼き上げた夏定番のメニューです。

◇メニュー

鰻重

小鉢2種

香の物

薬味



25周年記念 ペア会席 1組2名様 ¥25,000

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 11:30~14:30 / 17:30~21:30 (ラストオーダー 21:00)

新鮮な魚介や贅沢な食材を使用したペア会席をご用意いたしました。
大切な方とのご会食にぜひご利用ください。

◇メニュー

乾杯のワンドリンク

【先付】翡翠豆腐 雲丹 花卉百合根 山葵 振り柚子

【吸物】甘鯛の葛打ち 蓮根餅

【向附】風船氷にて 中トロを含めたお造り三種

【八寸】季節の八寸盛り合せ

【焼物】鮑と黒毛和牛のバター焼き博多盛り

【焚合】伊勢海老の黄身煮と彩り野菜

【食事】焼穴子と新牛蒡の炊込み御飯 赤出汁

【香物】三種盛り

【水物】今月のデザート



※前日までのご予約制

※料理内容は各月毎ごとに変更いたします

※記載メニューおよび写真は4月までの内容です

コーヒーハウス コルベーク

品数豊富なデザート付きバイキング

◇提供期間 2018年7月31日(火)まで

◇提供時間 ランチ / 11:30~15:00 ディナー / 18:00~20:30 (最終受付 20:00)

◇料 金 [ランチ・平日ディナー] 大人 ¥2,160 / 小学生 ¥1,404 / 幼児 ¥540
[土日祝日ディナー] 大人 ¥2,916 / 小学生 ¥1,620 / 幼児 ¥540

デザートコーナーがグレードアップして登場!

パティシエールが手掛けたケーキ、冷たいデザート、フルーツなど約20種のデザートを期間限定でご用意いたします。
魅惑のひとときをお楽しみください。

◇メニュー (下記は4月まで)

[冷製料理] メカジキのカルパッチョ コチュジャンソース / じんだ煮と大葉のキッシュ 他

[温製料理] 鯖の炙り 柚子風味の和風ナージュ仕立て / チキンソテー オリーブリーフソース 他

[土日祝日ディナー限定] ボイルズワイガニ / 牛肉のステーキ / 握り寿司

[期間限定デザートコーナー] ケーキやフルーツなど約20種



※写真は全てイメージです。

※各種割引サービスは適用外とさせていただきます（コルベークは除きます）。

※表示料金は税金・サービス料を含みます（コルベークのバイキングはサービス料をいただいております）。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の記載について特別の配慮をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

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 9：00～17：00）

【ホテル HP】https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/25th