

福岡県産の山海の幸を主役にしたレストラン共通フェア

## 「福岡 うまかもんフェア」開催

2018年4月2日(月)～7月3日(火)(※店舗により開始時期が異なります。)

協 力:福岡県

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 田辺 能弘)の「レストラン シャンボール」「イタリアンレストラン ベラ コスタ」「オールデイダイニング リモネ」「鉄板焼・焼肉 なにわ」「カウンター割烹 みおつくし」「日本料理 なかのしま」「メインラウンジ」では、福岡県の協力のもと、4月2日(月)から順次、福岡県産の食材を主役にした料理フェア「福岡 うまかもんフェア」を開催します。

九州およびアジアの玄関口である福岡県。玄界灘、響灘、周防灘、有明海に囲まれ、とれたての新鮮な海の幸を味わえるだけでなく、内陸には山間部、平野が広がっており、農産物も豊富です。

「福岡 うまかもんフェア」では、各レストラン料理長が福岡県の選び抜かれた“ご当地食材”を主役に、素材の魅力を引き出した特別メニューを提供します。

リーガロイヤルホテルグループの最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」では、福岡県でも生産量の少ない希少種「雪嶺たけ」を使用したメニューをご用意。“生産者の魂を伝える料理”を目指すシェフ豊田 光浩らしい、アイデア溢れる料理がお楽しみいただけます。



「鉄板焼 なにわ」では、豊かな自然の中で丹精込めて育てられた柔らかく豊潤な味わいの博多和牛を楽しめるメニューをご用意するほか、「イタリアンレストラン ベラ コスタ」、「オールデイダイニング リモネ」、「カウンター割烹 みおつくし」、「日本料理 なかのしま」、「メインラウンジ」でも、福岡県産の食材を用いたメニューまたはお酒をご用意します。



また、5月18日(金)には宴会場「クラウンルーム」にて「銘酒と料理の会 第2回 福岡県」を実施します。福岡県の銘酒をお楽しみいただけるほか、「日本料理 なかのしま」の料理長 平野 規元が福岡県のご当地食材を使用した本イベントのみの特別メニューをご堪能いただけます。

\*\*\*\* 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 グループサービス部門 広報担当 村田 真弓、高橋 佐都  
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX.06-6441-1474

## ■「福岡 うまかもんフェア」概要

【期間】 4月2日(月)～7月3日(火)  
※店舗により提供期間が異なります。

【協力】 福岡県

【フェア開催店】 全7店舗

「レストラン シャンボール」「イタリアンレストラン ベラ コスタ」「オールデイダイニング リモネ」「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」「日本料理 なかのしま」  
「カウンター割烹 みおつくし」「メインラウンジ」

※( )内の金額は、税金・サービス料を含む料金です。

※入荷状況によりメニュー内容を変更する場合があります。

### ■ レストラン シャンボール (タワーウイング 29階)

仏ロワール地方の城館「シャンボール城」をモチーフにした  
豪華と落ち着きを感じさせる内装のもと、  
くつろいだサービスと、総合力で本物を提供する、  
リーガロイヤルホテルグループの最上級フランス料理店です。

【提供期間】 5月10日(木)～7月3日(火)

※定休日:毎週月曜

【提供時間】 12:00～14:00 / 18:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【単品料理】

・やさしく火入れした剣先烏賊のワタ風味、イカ墨のセピアソース

雪嶺茸のクロッカンを添え **2,600円 (3,088円)**

福岡県でも生産量の少ない希少種「雪嶺茸」をふんだんに使用。

剣先烏賊との味わい深い食感をぜひご堪能ください。

\*雪嶺茸…真っ白で大きな外観が目をはひく肉厚やわらかな食感のヒラタケ科のきのこ。



雪嶺茸イメージ

### ■ イタリアンレストラン ベラ コスタ (アネックス7階)

川面にきらめく陽光、夜は幻想的にライトアップされた堂島川の  
イルミネーションが心を和ませてくれる邸宅風ダイニング。

【提供期間】 5月1日(火)～5月31日(木)

※定休日:第4火曜

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

【単品料理】

・福岡県産サザエとホワイトアスパラガスのスパゲッティ

八女玉露で香りを付けたオリーブオイルを絡めて **2,800円 (3,326円)**

福岡県産のサザエを贅沢に使った一品。

福岡県産八女玉露で香りつけたオリーブオイルで絡めた和テイストのパスタをお楽しみください。



## ■ オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1 階)

壁面いっぱいの窓から日本庭園が眺められる、  
緑と水に囲まれた心地よい空間でのお食事をお楽しみいただけます。

【提供期間】 4月5日(木)～5月31日(木)

【提供時間】 11:00～22:00(ラストオーダー21:30)

【単品料理】

・**福岡県産 茸<sup>かいらん</sup>と芥藍のオイル Pasta**

レギュラーサイズ 2,021 円 (2,400 円)

スモールサイズ 1,431 円 (1,700 円)

福岡県産の3種類の茸と芥藍を使用した Pasta です。

茸の香りと芥藍の食感をお楽しみください。

\* 芥藍…強いクセがあまりなく茎の部分に食感のあるアブラナ科の野菜。



## ■ 鉄板焼 なにわ (地下 1 階)

ホテルならではの<sup>上質な</sup>素材を、熟練シェフが目の前で  
焼き上げる鉄板焼。常時 200 種類を揃えるワインとの  
マリージュもお楽しみいただけます。

【提供期間】 4月2日(月)～5月31日(木)

※定休日:第2火曜

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

【単品料理】

・**博多和牛 フイレ 100g 10,000 円 (11,880 円)**

・**博多和牛 ロース 100g 10,000 円 (11,880 円)**



写真はイメージです

## ■ カウンター割烹 みおつくし (地下 2 階)

1人でも気軽に入れるカウンターのある割烹。  
日本各地の地酒や銘酒もお楽しみいただけます。

【提供期間】 4月2日(月)～5月10日(木)

【提供時間】 17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【単品料理】

◎**福岡県合馬産 筍料理**

・**若竹煮・醤油焼き・天ぷら 各 1,600 円 (1,900 円)**

・**木の芽味噌和え・もろみ味噌和え 各 900 円 (1,069 円)**

・**釜炊き御飯 4,000 円 (4,752 円) ※2合より**

・**メバルの煮付け(※1) 2,800 円 (3,326 円)**



※1) 入荷の状況により数量限定、またはご用意ができない場合がございます。

予めご了承ください。

## ■ 日本料理 なかのしま (タワーウイング 30 階)

地上約 110mのホテル最上階からの眺めを一望できるカウンター席や、プライベート感に会話が弾むボックス席など、シーンによって使い分けが可能な落ち着いた和空間。

【提供期間】 4月2日(月)～5月31日(木)

※定休日:第1火曜

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

【提供お酒】

・日本酒:美田 1,300円 (1,544円)

駿 1,600円 (1,900円)



## ■ メインラウンジ (1 階)

名画伯たちの絵画や「紫雲」をイメージしたシャンデリアなどの日本の伝統美と、四季折々の表情を見せる庭園を望めるラウンジです。

【提供期間】 販売中～4月30日(月・休)

【提供時間】 10:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【提供メニュー】

・あまおうジュース 1,684円 (2,000円)

あまおう甘みとほどよい酸味が絶妙な味わいの濃厚なジュース。

お好みで練乳をかけてお召しあがりいただけます。



☆お客様のご予約・お問い合わせ先:  
リーガロイヤルホテル Tel.06-6448-1121(代表)  
<https://www.rihga.co.jp/osaka>

## <イベントのご案内>

【名称】 銘酒と料理の会 第2回福岡県

【日時】 5月18日(金) 18:00～

【会場】 タワーウイング 28階「クラウンルーム」

【料金】 20,000円(税金・サービス料込)

【内容】 福岡県の銘酒とともに「日本料理 なかのしま」の料理長 平野 規元の福岡県のご当地食材を使用した特別メニューをお召しあがりいただけます。

※蔵元:綾杉酒造場 ほか

【ご予約・お問い合わせ】 「日本料理 なかのしま」 Tel.06-6441-0952(直通)