

【PRESS RELEASE】

食で味わう山口の恵み
『おいでませ！山口県産フェア』開催

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 ^{むねやす まさと}棟安 正人）では、2025年3月31日（月）までの期間、レストラン5店舗にて山口県産食材を使用した「おいでませ！山口県産フェア」を開催しております。※店舗により販売期間が異なります。



本州の最西端に位置し、三方を海に開かれている山口県は、豊かな自然環境と多様な地形に恵まれており、昔より美食の文化が栄えた地域として知られています。本フェアでは、山口県内の“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ご用意いたしました。

開催にあたり、各店のシェフ・料理長が生産地に足を運び、食材を厳選。生産者のこだわりや思い、山口県産食材の魅力を身近に感じていただけるよう、技をつくした美味しさをお届けします。

目の前で焼き上げる贅沢なライブ感を愉しめる「鉄板焼 なにわ」では、きめ細かな霜降や上品な甘みが特長のやまぐち和牛燻（きらめき）のフィレ肉をお客様のお好みの焼き加減に仕上げ、最高の状態でご提供いたします。また、北九州市の煌めく夜景を一望できるフレンチレストラン「レストラン シャンボール」では、旬の山口県産天然魚にまるやかな酸味が特長の長門ゆずきちのジュレや軽やかな口当たりの菜の花のエスプーマなどを合わせ、異なる味わいをお楽しみいただける一皿をご用意。季節を感じる和の味わいを提供する「皿倉」では、柔らかな肉質の長州どりを野菜で巻き上げ、自家製の醤油だれに漬け込んで、じっくりと焼き上げた「長州どりのたれ焼き」をご提供。しっとりとした深みのある味わいを愉しめます。さらに、本格広東料理を揃える「中国料理 龍鳳」では、長州黒かしわを丸ごと1羽使用した「長州黒かしわの丸焼き」をご用意。丁寧に下味をつけ熟成させ、低温のオーブンでじっくりと熱を入れた丸鶏に、油を幾度もかけ仕上げた一品です。見た目にも香ばしいパリッとした食感の皮目と、じゅわっと口中に溢れるふっくらジューシーな肉の旨味を存分にご堪能いただけます。

今回のレストランフェアを通じて、様々な料理スタイルで織りなす山口県産食材をお楽しみください。

各店詳細は次頁の通りです。

<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 9：00～18：00）

◆「おいでませ！山口県フェア」概要

鉄板焼 なにわ (28階)

【提供期間】2025年1月17日(金)～3月31日(月)

- ・やまぐち和牛燻(きらめき)フィレ肉(100g)の鉄板焼

※ディナーコース・季節のシェフおすすめコース(¥25,932)の一品としてお召しあがりいただけます。

- ・フォワグラの鉄板焼と山口県産千石台だいこん
“長門ゆずきち”を使った白味噌香るソースで

※ディナーコース・輝～かがやき～(¥19,607)の一品としてお召しあがりいただけます。



※イメージ写真

レストラン シャンボール (28階)

【提供期間】2025年1月17日(金)～3月30日(日)

- ・山口県産天然魚とマスタード香る甘海老のポーピエット キャビア添え
菜の花のブランマンジェと山口県産柑橘“長門ゆずきち”風味のジュレ
- ・やまぐち和牛燻(きらめき)フィレのグリエ
岩国蓮根とトリュフのパルマンティエ
シェリービネガーソース

※ディナーコース・リュクセール(¥22,896)の一品としてお召し上がりいただけます。



※イメージ写真

皿倉 (1階)

【提供期間】～2025年2月28日(金)

- ・長州どりのたれ焼き

※ランチコース「花ごよみ～梅香～(¥5,692)」の一品としてお召しあがりいただけます。

オールデイダイニング リートス (2階)

【提供期間】2025年2月1日(土)～3月31日(月)

- ・山口県産長州どりのトランシェ
ハーブ香るゆずきちとマーマレードのデュオ

※ディナーオーダービュッフェ(大人 ¥5,502)の前菜にてお召し上がりいただけます。



※イメージ写真

中国料理 龍鳳 (2階)

【提供期間】2025年2月1日(土)～3月31日(月)

- ・長州黒かしわの丸揚げ 1羽 ¥12,650 / ハーフ ¥6,325

※写真は全てイメージです。

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

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

※調理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。