

2017年8月18日  
ロイヤルホールディングス株式会社

## ROYAL × シンガポール航空のコラボレーション フランス料理専門店「レストラン花の木」にて シンガポール航空 70 周年記念の特別コース料理を提供

ロイヤルグループは、70周年を迎えたシンガポール航空とコラボレーションし、機内食および外食事業で特別メニューを展開いたします。

7月1日(土)から、福岡-シンガポール便ビジネスクラスの機内食で「レストラン花の木」総料理長 寺田敏広監修の特別メニューを提供しており(10月28日まで)、お客様に好評をいただいております。

9月1日(金)からは、外食事業のフランス料理専門店「レストラン花の木」において、シンガポール航空70周年記念の特別コース料理を提供いたします。

ロイヤルグループの創業時より専門店の旗艦ブランドとして伝統を築いてきた「レストラン花の木」にとって、初の航空会社とのコラボレーションメニューの提供となります。

### 【「レストラン花の木」シンガポール航空 70 周年記念コラボレーション】

期間：2017年9月1日(金)～11月30日(木)

店舗：レストラン花の木(福岡県福岡市中央区大濠公園 1-3)

価格：12,000円(サービス料・消費税別)

<コース内容>※特別コースは、事前予約にて承ります

◆アミューズ・ブーシュ

◆オードブル

鯉の薫焼/キヌアと紫キャベツのサラダ/クミン風味の人参ピュレ

◆魚料理

甘鯛と松茸のナージュ仕立て

◆肉料理

和牛フィレ トリュフ入りアピオス添え

◆デザート

パイナップルのミルフィーユ

◆食後のドリンク、プティフール



また、この特別コースをご注文のうえ応募されたお客様の中から抽選でプレゼントが当たるキャンペーンも実施いたします。

<本件に関する問い合わせ先(報道関係)>

ロイヤルホールディングス株式会社  
コーポレートコミュニケーション室  
TEL:03-5707-8852 / e-mail:[koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

<予約など店舗ご利用に関する問い合わせ先>

レストラン花の木  
TEL:092-751-3340  
<http://hananoki-f.jp>

## 【「レストラン花の木」シンガポール航空 70 周年記念特別コース】

松茸や戻り鰹など日本の秋の旬を感じる食材と、クミンなどのスパイス遣いや、パイナップルなど東南アジアをイメージした食材とがコラボレーションした特別コースに仕立てました。また、期間中の福岡-シンガポール便ビジネスクラスのコラボ機内食に付いているレストラン花の木のテントカード(2018年1月までのウェルカムドリンクサービスの記載あり)を店舗でご提示いただいたお客様に、ウェルカムドリンクをサービスいたします。

### アミューズ・ブーシュ

大濠公園の池をかたどったプレートに盛り付けた、軽なおつまみ

### オードブル

鰹の薫焼／キヌアと紫キャベツのサラダ／クミン風味の人参ピュレ

### メインディッシュ

#### 魚料理

甘鯛と松茸のナージュ仕立て



秋の味覚、松茸の土瓶蒸しをフレンチにアレンジしました。鶏節のブイオンをベースにしたなめらかなソースに、トッピングしたすだちの皮が香りを添えます

#### 肉料理

和牛フィレ トリュフ入りアピオス添え



くもと黒毛和牛「和牛」のフィレを炭火で仕上げました。トリュフ入りのアピオス(ほどいも)のピュレが、和牛の旨みをひきたてます

### デザート

パイナップルのミルフィーユ

### 食後のドリンク、プティフル

### <抽選プレゼントを実施>

期間中、コラボレーションの特別コースをご注文し、店頭にてお渡しする「プレゼント応募用紙」ご記入のうえお申し込みされたお客様の中から抽選で5名の方に、シンガポール航空70周年限定アイテムの詰め合わせやロイヤルグループの商品券・焼き菓子などが当たるキャンペーンを実施します。

※当選は、商品の発送をもってかえさせていただきます。個人情報の取り扱い、シンガポール航空プライバシーポリシーに準じます。<http://www.singaporeair.com>

### レストラン花の木

1953年11月、福岡市に本格的なフランス料理店「ロイヤル中洲本店」として開業。開業から3カ月後には、マリリン・モンローとジョー・ディマジオが新婚旅行で来福の際に来店。

1972年に店名を「花の木」とし、1989年には現在の太濠公園内へ移転、現在に至る。



総料理長 寺田 敏広