

～川崎日航ホテル レストラン「ナトゥーラ」ディナーbuffet～
 地元食材“湘南みやじ豚のローストポーク”や“グラナパダーノで和えるパスタ”が食べ放題！
「地産地消×イタリアンbuffet」開催のご案内
 期間 2013年2月22日（金）～4月11日（木）

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 深谷浩司）では、10階レストラン「ナトゥーラ」のディナーにおいて、2013年2月22日（金）～4月11日（木）の期間に、昨年から好評いただいている地元食材に今回新たにイタリアンをアレンジした「地産地消×イタリアンbuffet」を開催いたします。

ナトゥーラでは、地域の食文化の魅力を広く伝えるべく県内産の新鮮で美味しい食材を使ったメニューを提供してまいりました。今回のディナーでは、その地元食材とイタリアンをアレンジしたお料理をご用意いたします。実演コーナーで提供するローストポーク「湘南みやじ豚」は、農林水産大臣賞受賞歴があり一般流通していません。生産者が環境やえさ等にこだわって育てた希少価値の高い豚です。ジューシーでとろけるような柔らかさが特徴で、サルサポモドーロでお召し上がりいただけます。又、新鮮採れたて三浦野菜をふんだんに使ったリゾットやバーニャカウダ、湘南佐島で獲れたしらすのピッツアなど、定番メニューからアレンジしたものまでをご用意しております。さらにお料理に併せてイタリアビールや各種イタリアワインをグラスからお楽しみいただけます。どうぞこの機会に地産食材とイタリアンの美味しさを存分にご堪能ください。



『地産地消×イタリアンbuffet』実施要項

- 場所：川崎日航ホテル 10F カフェレストラン「ナトゥーラ」
- 期間：2013年2月22日（金）～4月11日（木）
- 時間：ディナータイム 18:00～21:00（ラストオーダー20:30）※土日祝日 17:30 Open
- 料金：大人 3,200円（土日祝日 3,500円）／シニア（65歳以上）3,000円（土日祝日 3,300円）
小学生 1,800円／幼児（3歳以上）1,000円 ※2時間制※税金・サービス料を含む。

□主なメニュー

- ◆実演コーナー：①「湘南みやじ豚」のローストポーク サルサポモドーロ ②まるごとチーズ「グラナパダーノ」で和えるパスタ（リングイネ） ③鉄板焼きサーロインステーキ 2種のイタリアンソース
- ◆冷製・温製料理（一例）
 湘南佐島産しらすのピッツア／チーマデラパ（三浦野菜）のリゾット／トマトとモッツアレラのカプレーゼ／ボルベッティのトマト煮／たっぷり野菜のミネストローネ／ズッキーニのフリッタータ／ラザニア
 三浦野菜のバーニャカウダ／ブルスケッタ 2種／ティラミス／ヘーゼルナッツのタルト 他 全40品



希少価値の高い「湘南みやじ豚」



チーズのコクと旨みたっぷり



イタリアンソースでご提供



種類豊富な採れたて三浦野菜

お客様のお問合せ先 Tel.044-221-2134（ナトゥーラ直通）

【本件に関するお問い合わせ先】

川崎日航ホテル 〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>

マーケティング室 担当：宮崎学／片山知子 TEL 044-233-5957／FAX 044-244-4444 e-mail：kikaku@k.nikkohtl.co.jp