

最上階からの贅沢な景色とワインの魅力を気軽に楽しむ
川崎日航ホテルでソムリエに学ぶ「ワインセミナー付パーティプラン」販売
 2012年4月1日（日）～2012年11月30日（金）《予約制》

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）は、2012年4月1日（日）～2012年11月30日（金）まで、ソムリエに学ぶ「ワインセミナー付パーティプラン」を販売いたします。
 ランチプランお一人様 5,000円～（税金・サービス料込）。



ワインセミナーでは、経験豊富なシニアソムリエの稲垣孝司氏が講師を務め、基礎知識から料理に合うワイン選び、数種類のワインを飲み比べるテイastingなど、初心者でも楽しく学べるセミナーを開催します。
 また、会場は眺望も楽しめるホテル最上階（20F）のスカイバンケットルームをご用意しており、ワインに合わせたシェフ自慢のお料理をご堪能いただけます。

この商品は、従来ある募集型のワインセミナーとは異なり、お客様の希望する日時が指定できるパーティプラン（予約制）となっており、ランチを兼ねた女性同士のお集まりや、テーブルマナーなど様々な目的の食事会にアレンジが可能です。

6～20名様気の合った仲間でアットホームな雰囲気の中、レクチャーを兼ねたパーティプランはいかがでしょう。

ワインセミナー付パーティプラン〈予約制〉の概要

- 【期間】 2012年4月1日（日）～2012年11月30日（金）
 【人数】 6名～20名様 ※21名様以上の場合は応相談。
 【会場】 川崎日航ホテル 20階スカイバンケットルーム「スターライト」又は「リージェンシー」
 【内容】 セミナー30分（テイasting白赤ワイン各2種付）とお食事（90分）のセットプラン
 講師 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ 稲垣孝司氏（株式会社ファイブズ／サントリーグループ）
 ※都合により、講師が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

【料金】

◇セミナー付ランチ ※10名～20名様対象

- ・立食スタイル お一人様 5,000円・オードブルバリエ、パスタ、デザート、コーヒー、パン（ワイン1杯付）
- ・着席スタイル お一人様 5,500円・アミューズ、オードブル、メインディッシュ、デザート、コーヒー、パン（ワイン1杯付）

◇セミナー付ディナー ※6名～20名様対象

- ・お一人様 8,500円・アミューズ、オードブル、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー、パン（ワイン2杯付）

※上記料金は、会場費・税金・サービス料が含まれております。※ご利用の2週間前までにご予約ください。

【お客様ご予約・お問合せ先】

川崎日航ホテル 宴会予約 Tel.044-244-4441（直通）営業時間 9:00～19:30



ワインに合わせたシェフ自慢の料理を堪能。

※ランチプラン料理イメージ



「スターライト」6～12名様
 夜は眼下に煌く夜景に包まれながら
 お食事をお楽しみいただけます。



「リージェンシー」12～20名様
 自然光が差し込む明るい会場で、立食スタイルのパーティが可能。

【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

セールス・マーケティング部マーケティング課 片山知子／宮崎学 TEL：044-233-5957／FAX：044-244-4444

e-mail：kikaku@k.nikkohtl.co.jp HP：<http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>