News Release

kawasaki nikko hotel

No. 13-4　　2013 年 5 月 20 日

～川崎日航ホテル カフェレストラン「ナトゥーラ」～
神奈川県内産のこだわり食材を使ったメニュー「桃茶豚の蒸籠蒸し」「三浦の新鮮野菜」が並ぶ！

「地産地消×オージービーフ」ディナーブッフェ開催

期間 2013 年 5 月 30 日（木）～7 月 17 日（水）

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」において、神奈川県内産のこだわり食材を使った「地産地消×オージービーフ」ディナーブッフェを、2013 年 5 月 30 日（木）～7 月 17 日（水）の期間に開催いたします。

本フェアでは、神奈川県内産の新鮮で厳選した美味しい食材を使ったメニューをご用意しております。実演コーナーで提供する神奈川県厚木の「桃茶豚（ももちゃぶた）」は、生産者が３つのこだわり「①環境（育て方）」「②品質（えさ等）」「③保存（安全）」を持って育てた豚で、脂肪がとろけるように甘くジューシーで柔らかいのが特徴です。
“牛肉よりも美味しい豚肉“のキャッチコピーで、販売しているこの桃茶豚と、ともに実演で提供するオーストラリア産ローストビーフを、ぜひこの機会に食べ比べてみてください。
又、人気の野菜コーナーには、県内三浦で朝採れた旬の新鮮野菜の数々が並び、バーニャカウダでお楽しみいただけます。
さらに日本で最初にビールが作られた街「横浜」の地ビールも、地産ブッフェに合わせてご用意しております。

『地産地消×オージービーフ』ディナーブッフェ 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 5 月 30 日（木）～7 月 17 日（水）
□時間：ディナータイム 18:00～21:00（ラストオーダー20:30）※土日祝日は 17:30 Open
□料金：大人 3,600 円（土日祝日 3,900 円）／シニア（65 歳以上）3,400 円（土日祝日 3,700 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「桃茶豚の蒸籠蒸し」「オーストラリア産ローストビーフ」
三浦野菜のバーニャカウダ＆サラダ＆ラタトゥイユ／三浦の海草麺／鎌倉発祥「けんちん汁」
まぐろのカルパッチョ三浦産ラディシュと共に／アスパラとベーコンのピッツア／帆立のオーブン焼き
三浦野菜たっぷりカレー／フルーツのショートケーキ　他 全 40 品

※三世代揃ってご来店いただくと、お子様（小学生以下）が 2 名無料となる「三世代ふれあいプラン」実施
※グループの利用に最適な「食べ&飲み放題のパーティプラン」※10 名様より
　大人 5,000 円（土日・祝日もご利用可能です。）

もっちり食感の桃茶豚

色とりどりの三浦野菜

ローストビーフも食べ放題

深い余韻に浸れる横浜ビール

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