

～ローストビーフやフォアグラテリーヌ、蟹爪チリソース煮 他、バラエティな味が楽しめる～  
**川崎日航ホテル「和食・洋食・中華のおせち三段重」を販売**  
 三段重は早期予約割引がお得！ 2014年9月20日（土）より予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 飯田雄介）は、2014年9月20日（土）～12月25日（木）の予約受付で、恒例の「おせち重」2種を販売いたします。

毎年好評の川崎日航ホテルのおせち三段重は、和食・洋食・中華を詰め合わせた内容で、重箱一段あたりのサイズも24.5cm四方と大きく、4～5名様で召し上がれる三段41品目の豪華版です。海の幸やボリューム感のある肉料理を、贅沢に一品一品丹精込めて詰め合わせ、おせちでありながら多彩な味をバランスよくお楽しみいただけます。大人からお子様まで世代を問わず好みが分かれるご家庭にも最適なおせちです。三段重は10月末までの早期予約で1,000円引きになる特典をご用意しております。さらに、小人数のご家庭に便利な和食の一段おせち重もございます。新春のお祝いに、ぜひ川崎日航ホテルのおせち料理をご堪能ください。

## 【川崎日航ホテル おせち重】

名称／料金	内容
 <p>※一段のサイズ（24.5cm×24.5cm×5.5cm）</p>	<p><b>【和食・洋食・中華のおせち三段重 41品目／39,960円】</b></p> <p>〈<b>壹の重</b>〉フォアグラテリーヌ トリュフ添え、ローストビーフ、白螺貝と茸のブルギニョン、からすみ、プチトマトとホワイトアスパラのピクルス、ポークとアプリコットのベーコン巻きテリーヌ、カルビチーズサンド、イチジクコンフィ、完熟金柑甘露煮、ロブスター姿盛、パテ ド ヴォライユ、合鴨燻製とオリーブのピンチョス、ういのプチテリーヌ、カマンベール クールドリヨン、クリームベルパエーゼ</p> <p>〈<b>貳の重</b>〉海老旨煮、いくら醤油漬、床伏、子持ち大鮎甘露煮、一口昆布巻き、金箔黒豆、華きぬた、栗きんとん、柿博多、数の子、杉板奉書、牛肉生姜煮笹包み、胡桃松風、花餅（とび梅）、赤魚の柚子茶焼き、チーズかぼちゃ伊達巻</p> <p>〈<b>参の重</b>〉豚八角煮、蟹爪のチリソース煮、焼き帆立 XO 醬、鯉衣揚げ 甘酢餡、鳴門の黒胡麻金時、牛肉ホホ肉 紅こうじ煮、くるみ餡炊き、鱈子旨煮、ヤリイカ高菜マリネ、うなぎ御膳</p>
	<p><b>【和食のおせち一段重 19品目／10,800円】</b></p> <p>ばい貝旨煮、海老旨煮、子持ち公魚甘露煮、鱈子旨煮、金箔黒豆華きぬた、栗きんとん、胡桃入り松風、完熟金柑甘露煮、花餅（とび梅）、いくら醤油漬、一口昆布巻き、伊達巻、身巻き湯葉含め煮、野菜炊き合わせ（慈姑六方、人参ねじり梅、海老芋、蒟、椎茸）</p>

- ◆ 予約受付：2014年9月20日（土）～12月25日（木）※数に限りがあり無くなり次第終了。
- ◆ お引渡し：12月31日（水）10:00～15:00 川崎日航ホテル7階宴会予約 ※宅配サービスも有り。
- ◆ お支払い方法：ホテルご来館（現金又はカード）もしくは銀行振込。JALクーポンも利用可能です。
- ◆ 「早期予約割引キャンペーン」10月31日（金）迄にお申込みいただくと1,000円引き。※三段重対象。  
 ご予約・お問合せ先：044-244-4441（7階宴会予約）

【本件に関するお問い合わせ先】