

No. 10-10

2010年9月17日

～ 数量限定！伊勢海老やローストビーフ等豪華食材を使用した手作りの味 ～
ホテル特製「和食・洋食・中華の三段重おせち料理」を販売
 2010年10月10日（日）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 坂入文人）は、2010年10月10日（日）～12月25日（土）のご予約受付で、ホテル特製おせち料理（和洋中三段重）を販売いたします。

毎年ご好評をいただいている川崎日航ホテルのおせち料理は、高級食材をふんだんに使い、和食・洋食・中華を一段づつに詰め合わせた豪華版です。おせちでありながら多彩な味を選べるのも魅力のひとつで、好みが分かれるご家庭にも最適です。新鮮な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お作りした川崎日航ホテルのおせちなら、大人からお子様まで世代を問わずお楽しみいただけます。又、すぐ召し上がれる状態になっており、手間もかかりません。

ご家庭用としてはもちろん、お歳暮・贈りものとしてもご利用いただけます。新春のお祝いに、ぜひ川崎日航ホテルの特製おせち料理をご堪能ください。

【川崎日航ホテルおせち料理】

名称／料金	内容
数量限定 和食・洋食・中華 「三段おせち重」 37,800円（税込） ＊一段のサイズ （24.5cm×24.5cm×5.5cm）	【和食】 ・車海老旨煮 ・いくら醤油漬け ・子持ち大鮎甘露煮 ・一口昆布巻き ・金箔丹波黒豆千代呂木添え ・鶴亀もち ・華きぬた ・床伏 ・伊達煮 ・栗きんとん ・穴子八幡巻 ・赤白蒲鉾 ・子持ち昆布 ・のし梅奉書 【洋食】 ・伊勢海老姿盛り ・ローストビーフ ケッパー&レフォール添え ・フォアグラテリーヌ トリュフ添え ・スモークサーモン ・からすみ ・ベビーロブスターのエスカベッシュ ・真鯛のドライトマト香草風味 ・紅茶鴨燻製 ・ポークとタンのパイ包み ・イチジクコンフィ ・カルビチーズサンド 【中華】 ・豚八角煮 ・北京チャーシュー ・松笠イカ醤油煮 ・蟹爪チリソース煮 ・焼き帆立 XO 醤 ・松葉焼き蛤 ・くらげの胡麻風味 ・渋皮栗甘露煮 ・笹しぐれ胡麻餡 ・蓮根の華

- ◆予約受付：2010年10月10日（日）～12月25日（土）
 ＊数量限定の為、予約数に達し次第締め切らせていただきます。
- ◆お引渡し：12月31日（金）10:00～15:00 7階宴会予約課にて
 ＊宅配サービスも地域限定で承っております。
- ★「早期割引キャンペーン」
 10月31日（日）迄にお申込みいただくと1,000円の値引をさせていただきます。
 ＊お早めのご予約をおすすめいたします。
- ◆ご予約・お問合せ先：7階宴会予約課 044-244-4441



【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 担当：宮崎学 TEL：044-233-5957／FAX：044-244-4444

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