News Release

kawasaki nikko hotel

No. 11-10　　2011 年 9 月 26 日

～ 数量限定！伊勢海老やフォアグラのテリーヌ等、豪華食材を使用した手作りの味～

川崎日航ホテル特製「和食・洋食・中華の三段重おせち料理」を販売

2011 年 10 月 5 日（水）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 深谷浩司）は、2011 年 10 月 5 日（水）～12 月 25 日（日）の予約受付で、ホテル特製おせち料理（和洋中の三段重）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・中華を一段ずつに詰め合わせた内容で、重箱一段あたり（縦 24.5cm×横 24.5cm×高さ 5.5cm）のサイズも大きく、4～5 名様で召し上がれる三段 37 品目の豪華版です。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） ※37 品目 ※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 ・金箔黒豆・華きぬた・完熟金柑甘露煮・鱈子旨煮・栗きんとん・柿博多 ・子持ち昆布・のし梅奉書・蛸桜焼・胡桃松風・花餅（とび梅）・床伏 【洋食】 ・伊勢海老姿盛り・フォアグラテリーヌ トリュフ添え・スモークビーフ ・スモークサーモンケッパー添え・白つぶ貝の茸のブルギニョン ・真鯛のマリネドライトマト香草風味・ポークとタンのパイ包み ・イチジクコンフィー・紅茶鴨燻製・カルビチーズサンド・からすみ ・プチトマトとホワイトアスパラのピクルス 【中華】 ・豚八角煮・牛タン山椒だれ・松笠イカ醤油煮・蟹爪のチリソース煮 ・焼き帆立 XO 醤・松葉焼き蛤・鰆の衣揚げ 野菜黒酢餡 ・香腸（中華風ソーセージ）・くらげの胡麻風味

◆予約受付：2011 年 10 月 5 日（水）～12 月 25 日（日）
※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（土）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。
※生鮮食品の為、配送出来ない地域もございます。
◆お支払い方法：ホテルご来館（現金 or カード）もしくは銀行振込。
※お支払いには「JAL 利用クーポン」がご利用いただけます。
◆「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 円引き。
◆「RE-USE（リユース）キャンペーン～眠っている重箱を再利用～」
以前、ホテルで購入したお客様対象。三段重箱をお持ちいただければ再利用でおせちをお詰めします。その場合 1,000 円引き。

ご予約・お問合せ先：044-244-4441（7 階宴会予約課）

【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ｸﾞ部ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ課　担当：宮崎学／片山知子　TEL：044-233-5957／FAX：044-244-4444
e-mail：kikaku@k.nikkohtl.co.jp　http://www.kawasaki-nikko-hotel.com