


～ 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・中華の生おせち三段重」を販売**  
 三段重は早期予約割引がお得！ 2013年9月20日（金）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、2013年9月20日（金）～12月25日（水）の予約受付で、恒例の生おせち重2種を販売いたします。

毎年好評の川崎日航ホテルの三段生おせち重（38,850円）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39品目の豪華版です。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ているとともに、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ので、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生おせち重（10,500円）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 生おせち重】

名称／料金	内容
 <p>※一段のサイズ（24.5cm×24.5cm×5.5cm）                  ※限定100セット</p>	<p><b>【和食・洋食・中華の三段生おせち重 39品目／38,850円】</b>                  〈和食〉車海老旨煮、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、完熟金柑甘露煮、鱈子旨煮、栗きんとん、柿博多、数の子、杉板奉書、牛肉八幡巻き、胡桃松風、サーモン百合根寿司                  〈洋食〉伊勢海老姿盛り、フォアグラテリーヌ トリュフ添え、ローストビーフ、ビーフブリオッシュ、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、真鯛のマリネドライ トマト香草風味、紅茶鴨燻製、カルビチーズサンド、イチジクコンフィ                  〈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 醬、鰯の衣揚げ 甘酢餡、鶉皮蛋（うずらピータン）、香腸（中華風ソーセージ）、鳴門の黒胡麻金時、牛肉生姜煮笹包み、くるみ餡炊き</p>
	<p><b>【和食の一段生おせち重 19品目／10,500円】</b>                  ばい貝旨煮、車海老、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、椎茸花餅（とび梅）、いくら醤油漬、一口昆布巻き、慈姑六方、人参ねじり梅、蒟、伊達巻、身巻き湯葉含め煮、海老芋                  ※限定20セット</p>

- ◆ 予約受付：2013年9月20日（金）～12月25日（水）※数に限りがあり無くなり次第終了。
- ◆ お引渡し：12月31日（火）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（木）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】