

エグゼクティブシェフパティシエが手がけるこだわりのスイーツ
季節ごとに変わる「パフェ・アラモード」をバーラウンジで提供
2019年11月1日（金）より通年販売

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 山口祐一）は、バーラウンジ「夜間飛行」で季節ごとに変わる「パフェ・アラモード」を2019年11月1日（金）より販売開始いたします。初回は、「モンブラン」「チョコレート」2種類のパフェを季節限定で提供いたします。



オーセンティックな大人の空間が魅力のバーラウンジ「夜間飛行」のティータイムに、川崎日航ホテルのエグゼクティブシェフパティシエが手がけるパフェが新メニューに加わります。2019年11月1日（金）からは、上品な甘味が特徴の和栗「中山栗」のマロンクリームを使い、アイス、ベリーソースなど味の変化がお楽しみいただける「モンブランパフェ」、フランスのプレミアムチョコレートブランド“カカオバリー®”のチョコレートを使いカカオの風味が堪能できる「チョコレートパフェ」を季節限定で提供いたします。

クリームやスポンジ、アイス、ソースなどシェフこだわりの素材を何層にも重ねた贅沢なパフェは季節ごとに内容が変わり、年間を通して様々な味わいがお楽しみいただけます。食後のデザートやゆっくり過ごすティータイムなどにぜひご利用ください。

バーラウンジ夜間飛行「パフェ・アラモード」詳細

- 【場所】 川崎日航ホテル バーラウンジ「夜間飛行」（7階）
【販売開始】 2019年11月1日（金）より販売（通年）
【時間】 平日11:30～16:00（土・日・祝日は13:00～）
【商品】 季節限定2019年11月1日（金）～2019年12月20日（金）まで
◎モンブランパフェ 1,500円
パフェの中身：（下段より）バニラクリーム／ベリーソース／スポンジ／クッキー／バニラアイス／生クリーム／和栗「中山栗」のマロンクリーム／2種類の栗／チョコレートの飾り
◎チョコレートパフェ 1,500円
パフェの中身：（下段より）バニラクリーム／チョコレートクッキー／チョコレートスポンジ／バニラアイス／チョコレートソース／バニラクリーム／チョコレートアイス／チョコレートソース／ナッツ／チョコレートの飾り
※料金には、サービス料・消費税が含まれます。

【ご予約・お問い合わせ】 バーラウンジ「夜間飛行」（7階）TEL. 044-221-2145（13:00～16:00、17:00～23:00）

<報道機関からのお問い合わせ先> 川崎日航ホテル マーケティング室 片山知子／宮崎学
〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 TEL: 044-233-5957/FAX: 044-233-5869
E-mail: katayama@k.nikkohtl.co.jp HP: <https://www.kawasaki-nikko-hotel.com>