

地元川崎・神奈川の厳選した素材や縁起物をモチーフにしたスイーツの詰め合わせ
数量限定「スイーツおせち二段重」販売
2021年9月21(火)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 土谷文明)は、地元川崎・神奈川の厳選した素材や縁起物をモチーフにした「スイーツおせち二段重」を、2021年9月21日(火)から12月25日(土)の期間で予約受付いたします。



2022年のスイーツおせちは、地元川崎・神奈川の厳選した素材をメインに使用し、ご当地食材が存分に味わえるよう9品目のスイーツを詰め合わせました。壺の重では、小田原産米粉を使った2種類のロールケーキや足柄産さつま芋のスイートポテト、式の重では、かながわブランド「多摩川梨」を使ったババロアや川崎で採れたブルーベリーのレアチーズケーキ、南足柄の栗を使ったモンブランなどがお楽しみいただけます。

また、お正月の縁起物をモチーフにした「めでたパイ」や、干支の寅とだるまのマカロンなど、新春スイーツ初めにぴったりの美味しく縁起の良いスイーツがセットになっています。

ご自宅で過ごす機会が増えている今、「おうち時間」を楽しむスイーツとしても最適です。お正月のお年賀や家族の団らんなど、華やかなスイーツおせちをご利用ください。

■概要

【商品名】	スイーツおせち二段重(全9品) ※重箱サイズ(2段外径)縦20.0cm×横20.0cm×高さ12.4cm
【料金】	16,000円(消費税含む)
【ご予約期間】	2021年9月21日(火)～2021年12月25日(土)
【お渡し日時】	2021年12月28日(火)～12月31日(金)10:00～15:00
【お渡し場所】	川崎日航ホテル 宴会予約カウンター(7階)

■ご予約・お問い合わせ 宴会予約 TEL. 044-244-4441 (受付時間 10:00～17:00)

※本商品は、冷凍でのお渡しとなります。冷蔵庫で約12時間解凍してからお召し上がりください。

※宅配も承っております。(北海道、沖縄、島しょ部は対象外)

※お支払いは、川崎市プレミアム商品券「川崎じもと応援券」がご利用いただけます。

※予定数に達し次第、受付終了とさせていただきます。

《壺の重》



①足柄産さつま芋のスイートポテト

神奈川県足柄上郡大井町のさつま芋を使い、素材本来の美味しさを活かしたやさしい甘さが広がるスイートポテトです。

②めでたパイ

新年が素晴らしい1年になりますようにと願いを込め、存在感ある大きさに焼き上げた鯛の形のアーモンドパイです。

③寅とだるまのマカロン

2022年の干支「寅」をパッションフルーツ味、お正月の縁起物で魔除けの効果があるとされている赤いだるまをラズベリー味のマカロンで表現しました。

④小田原産米粉ロール

小田原産の米粉でしっとりふわふわに焼き上げた生地には、北海道産フレッシュ生クリームを巻きました。プレーンとショコラ2種類のロールケーキを交互に詰め寅の尾をイメージしました。

⑤九州産栗のマロンパイ

九州産の栗の渋皮甘露煮まるごと1個を、バター香るサクサクのパイで包み焼き上げた、ラム酒風味のマロンパイです。

《式の重》



⑥温州みかんのチョコムース

甘みと酸味のバランスが良い「小田原大津みかん（温州みかん）」を輪切りにし、濃厚なチョコレートムースの上に飾りました。

⑦多摩川梨のババロア

かながわブランド登録の「多摩川梨」をコンポートしババロアを作り、甘酸っぱいラズベリーソースをあしらいました。

⑧川崎産ブルーベリーのレアチーズケーキ

北海道産クリームチーズの爽やかな味わいに、シェフオリジナルの川崎産ブルーベリーソースの甘みと酸味がお楽しみいただけるチーズケーキです。

⑨足柄産栗とかわさき産はちみつのモンブラン

金太郎のふるさと“南足柄”で収穫された栗を、パティシエが一つ一つ皮を剥きペーストにした、栗の上品な味わいを感じるモンブランです。

<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