

お年賀のスイーツに最適なテイクアウトギフトのご案内  
**神奈川県産りんご“涼香の季節”などを使った、3種類の「ガレット・デ・ロワ」販売**  
 2021年12月26日（日）より予約受付開始／ホテル公式オンラインショップから全国へ配送可能

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、2022年1月1日（土・祝）～1月31日（月）までの期間限定で、3種類の「ガレット・デ・ロワ」を、ホテル1階のペストリーショップ及び公式オンラインショップで販売いたします。これに伴い、2021年12月26日（日）より予約受付を開始いたします。



「ガレット・デ・ロワ」は、フランスでは新年のお祝いにかかせない伝統菓子です。フランス語で“王様のお菓子”を意味し、「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つだけケーキの中に隠されています。隠された「フェーブ」が入ったピースを当てた人は王冠を被り祝福を受け、一年幸運に恵まれると言われています。

川崎日航ホテルでは、バター100%で折り上げた生地には、風味豊かなアーモンドクリームを閉じ込めて焼き上げた「プレーン味」と、フランス産マロンとアーモンドクリームの中にマロングラッセを砕いて散りばめた「マロン味」、神奈川県産りんご“涼香の季節”をソテーし、アーモンドクリームと共に閉じ込めた香り豊かな「アップル味」の3種類をご用意しました。

表面の模様にはそれぞれ縁起の良い意味が込められており、渦巻き模様（太陽）は生命力、葉っぱ模様（月桂樹）は勝利、矢羽根模様（麦の穂）は豊穰を、パティシエが一つ一つ願いを込めて描きました。デザインを見ながら商品選びもお楽しみいただけます。

ご購入いただいたお客様には、スイーツの形をした陶器のフェーブをランダムに1つお付けするほか、紙製の王冠をプレゼントいたします。

この季節ならではのテイクアウトギフトを、お年賀やご家族への手土産にいかがでしょうか。

**「川崎日航ホテル 3種類のガレット・デ・ロワ」販売概要**

- 【販売期間】 2022年1月1日（土・祝）～1月31日（月）
- 【予約開始】 2021年12月26日（日）より
- 【販売場所】
  - ・川崎日航ホテル ペストリーショップ（1階）
  - ・公式オンラインショップ（全国配送可・送料別）
- 【営業時間】 10:00～20:00（定休日1/1～2、第三火曜）  
 ※1/1及び1/2は、カフェレストラン「ナトゥーラ」（10階）でお渡しいたします。（要予約）
- 【商品】 プレーン味（太陽柄）、マロン味（月桂樹柄）、アップル味（麦の穂柄）
- 【料金】 各種3,000円（フェーブ1個、紙製王冠付き）※消費税含む
- 【サイズ】 直径約17cm
- 【ご予約・お問合せ】 川崎日航ホテル ペストリーショップ TEL. 044-200-7575

<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