

パティシエこだわりの素材と縁起物をモチーフにした11品目のスイーツ詰め合わせ
新春スイーツ初めにおすすめ！
数量限定「スイーツおせち二段重」を9月20日より予約受付開始

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、限定50台となる「スイーツおせち二段重」の予約受付を2022年9月20日（火）から開始いたします。2023年の干支の卯をモチーフにした縁起物「紅白マカロン」をはじめ、旬の食材を使用したスイーツを楽しんでいただけます。



総料理長兼エグゼクティブシェフパティシエである馬場園安秀が作る2023年のスイーツおせちは、生クリームやチョコレートなどの素材へのこだわりと、苺やオレンジといったこの時期に美味しい食材を厳選した、新春スイーツ初めにぴったりの色彩豊かな11品目の詰め合わせです。

1段目は、お正月の縁起物をモチーフにした「めでたパイ」や2023年の干支の卯をかたどった「紅白マカロン」を飾り、蓋を開けた瞬間思わず笑顔になるような可愛らしいスイーツが並びます。2段目は、素材にこだわった和栗のペーストや苺、オレンジを敷き詰めた、煌びやかで食べ応えのある内容に仕上げました。

ご家族で楽しむのはもちろん、お正月のお年賀や大切な方への贈り物などにもおすすめです。

■川崎日航ホテル「スイーツおせち二段重」概要

【商品名】	スイーツおせち二段重（全11品） ※重箱サイズ（2段外径）縦20.0cm×横20.0cm×高さ12.4cm
【価格】	16,000円（消費税含む）
【ご予約期間】	2022年9月20日（火）～12月25日（日）
【お渡し日時】	2022年12月28日（水）～12月31日（土）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・お問合せ】	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時間解凍してから召し上がりください。

※宅配も承っております。（送料別、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。

《壱の重》



①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、鯛の形に焼き上げたアーモンドパイです

②干支マカロン

2023年の干支「卯」をモチーフに、縁起が良い紅白のマカロン（カシス味、オレンジ味）をお作りしました

③青森産りんごのベイクドチーズ

パティシエが炊き上げたりんごジャムと北海道産クリームチーズのkokを存分に味わえるケーキです

④オペラ

何層にも重ねられた食感の変化に、チョコレートとコーヒーの重厚感ある味わいが広がるケーキです

⑤招福ロールケーキ2種（プレーン、京都産抹茶）

しっとりふわふわに焼き上げた生地に、2種類の北海道産生クリームをブレンドしたロールケーキです

⑥小豆寒

風味豊かな北海道産小豆を炊き上げ、寒天を使いすっきりとした甘さの羊かん状に仕上げました

《弐の重》



⑦中山栗のケーキ

パティシエが炊き上げた中山栗のペーストに、丸ごとの栗をあしらった、栗本来の風味際立つケーキです

⑧苺のタルト

アーモンドの香り漂うタルト生地に、バニラクリームとスポンジを重ね、苺と金箔を飾った華やかなケーキです

⑨デリスピスターシュ

アーモンドの生地に、濃厚で味わい深いピスタチオのクリームをサンドしたケーキです

⑩新春きんとん

特製のクッキーの器にきんとんを詰め、丁寧に炊き上げた丹波の黒豆を乗せました

⑪チョコレートムースとオレンジ

2種類のチョコレートを使い濃厚で風味豊かなムースを作り、表面にオレンジを飾りました

＜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>