

2026年10月22日

**クリスマス気分を先取り！パティシエが目の前で仕上げる「ライブキッチン」演出も実施
『天空のスイーツbuffet 苺とショコラとピスタチオのアーリークリスマス』を開催**

開催日：2026年11月22日（日）～23日（月・祝）

関西国際空港直結のホテル日航関西空港（所在地：大阪府泉佐野市 関西国際空港内、総支配人：山之口智章）は、2026年11月22日（日）～23日（月・祝）の期間に、ホテル最上階の宴会場「ジェットストリーム」にて『天空のスイーツbuffet 苺とショコラとピスタチオのアーリークリスマス』を開催いたします。空と海が広がるパノラマビューとともに、こだわりのスイーツを楽しんでいただけます。

公式サイト詳細ページ：<https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/94592>



左：『天空のスイーツbuffet 苺とショコラとピスタチオのアーリークリスマス』

右：『赤い果実のクレームブリュレ ピスタチオアイス』ライブキッチン演出

本buffetでは、クリスマスを一足早く楽しめる「アーリークリスマス」をテーマに、苺・チョコレート・ピスタチオを使用したスイーツ19種と、食事メニュー8種を提供します。タルト生地にピスタチオクリームを絞り、クリスマスツリーに見立てた『タルト・オ・サパン・ド・ノエル（ツリータルト）』や、苺をふんだんに使用した『ピスタチオと苺のフレジエ クリスマス仕立て』などを揃えます。

また、ライブキッチンコーナーでは、パティシエがバーナーで仕上げる『赤い果実のクレームブリュレ ピスタチオアイス』や『国産牛のローストビーフ 刻みわさびとオニオンソース』を、目の前で調理する臨場感とともに楽しみいただけます。

ドリンクには、アメリカ・ロサンゼルス発のオーガニックティーブランド『Art of Tea』の紅茶をご用意。「オーガニックアールグレイ」など10種類のフレーバーを取り揃えるほか、スパークリングワインもフリーフローにてご提供します。

さらに、『天空のスイーツbuffet』の第1回開催を記念して、公式サイトまたは電話でご予約いただいた方を対象に、ホテルオリジナルベア「かんくま（ボールチェーン付）」をプレゼントします。

エアポートホテルならではの眺望とともに、多彩なスイーツをご堪能ください。

<『天空のスイーツbuffet 苺とショコラとピスタチオのアーリークリスマス』概要>

【開催期間】2026年11月22日（日）～23日（月・祝）

【開催時間】14：00～16：00

【開催場所】ホテル日航関西空港 宴会場「ジェットストリーム」（11階）

※受付とお支払いはオールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」（2階）にて承ります。

※buffetの撮影をご希望のお客様は、13：50～14：00にお越しください。

【料 金】大人（13 歳以上） 7,000 円 （One Harmony 会員 6,000 円）

お子様（4～12 歳） 3,500 円 （One Harmony 会員 3,150 円）

※消費税・サービス料込

※One Harmony は、入会金・年会費無料のオークラ ニッコー ホテルズの会員プログラムです。

【特 典】ホテルオリジナルベア「かんくま」（ボールチェーン付）プレゼント

※一組につき一つご用意します。

※公式サイトまたは電話でのご予約が対象です。

【ご予約・お問い合わせ】

<電話予約> ホテル日航関西空港 レストラン予約 TEL. 072-455-1120（9：00～18：00）

<オンライン予約> <https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/94592>

【メニュー内容】

■ライブキッチンコーナー

赤い果実のクレームブリュレ ピスタチオアイス

国産牛のローストビーフ 刻みわさびとオニオンソース

■セイボリー

キヌアとエビのタブレ風サラダ

スモークサーモンと季節野菜のパスタサラダ

ハム・チーズ・トマト・胡瓜のMIXサンドイッチ

北海道産コーンのポタージュスープ レーズン入りグラノラを添えて

鶏もも肉の唐揚げ タルタルソース

ホテルメイドのビーフカレー

本日のパスタ

■スコーン

クリストシュトレン

冬のパルミエ

ハリボー

アーモンドチョコ

ジンジャーブレッドマン

クグロフ

カヌレ

■ペストリー

ピスタチオと苺のフレジエ クリスマス仕立て

タルト・オ・サパン・ド・ノエル（ツリータルト）

ブッシュ・ド・ノエル オレンジの香り

クリスマスプディング

ブルーベリーとホワイトチョコのパウンドケーキ

チョコとキャラメルケーキ



『赤い果実のクレームブリュレ
ピスタチオアイス』



『クリストシュトレン』



『ピスタチオと苺のフレジエ
クリスマス仕立て』



『タルト・オ・サパン・ド・ノエル
（ツリータルト）』

プロフィットロール(チョコ・苺)
苺の2層のムースケーキ
柊と苺のノエルパンナコッタ
スパイス香るブドウゼリー
フルーツ3種(パイン・ぶどう・みかん)

■ドリンク

・Art of Tea 10種類
煎茶グリーン／オーガニック アールグレイ／オーガニックブラックファースト
ホワイココナッツクリーム／ハッピーティー／オーガニックベルベットティー
オーガニック マサラチャイ／オーガニック アプリコット エスケープ
オーガニック フレンチ レモンジンジャー／ジャスミンリザーブ
・コーヒー
・オレンジジュース
・アップルジュース
・スパークリングワイン



『Art of Tea』ディスプレイ
イメージ

【宴会場「ジェットストリーム」について】

ホテル最上階に位置する「ジェットストリーム」は、関西国際空港を一望できる開放感あふれる宴会場です。離発着する飛行機を眺められるほか、第2ターミナルビル側からは、晴れた日には明石海峡大橋や淡路島を望めます。



「ジェットストリーム」イメージ

※諸般の事情により内容が変更となる場合があります。詳細は公式サイトをご覧ください。

※写真は全てイメージです。

＜ ホテル日航関西空港について ＞

2026年6月24日に開業31年を迎えたホテル日航関西空港は、世界の各都市を結ぶ海上空港「関西国際空港」内のホテルで、第1ターミナル、鉄道駅に直結した「エアロプラザ」内に位置し、第2ターミナルへは、「エアロプラザ」1階から無料連絡バスが運行。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、各レストランでは、食材にこだわった美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりにぜひご利用ください。

公式サイト:<https://www.nikkokix.com/>

【報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航関西空港 営業部 マーケティンググループ 五十嵐 美菜

〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港1番地 TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154