

＜博多あまおう®20周年×川崎日航ホテル＞
 アフタヌーンティーやパフェ、フレンチコースなど
苺の王様“あまおう”でホテル館内を楽しむ「あまおうフェア」初開催
 2023年1月4日（水）より

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、福岡県産のいちご“博多あまおう”を使用した各種メニューが楽しめる「あまおうフェア」を、2023年1月4日（水）から3月31日（金）までレストランやペストリーショップ、ご婚礼・ご宴席のフレンチコースで博多あまおうをふんだんに使用したメニューを提供するほか、スイーツが付いた宿泊プランを販売します。



本格生産の販売開始から20年の節目を迎えた福岡県産「博多あまおう」と、川崎日航ホテルでは初となるコラボレーション企画を開催します。苺の美味しい季節に甘くてジューシーなあまおうをラグジュアリーな気持ちで味わってほしいと、エグゼクティブシェフパティシエ馬場園安秀が「博多あまおうのアフタヌーンティー」を初めてバーラウンジ夜間飛行で提供します。その他、あまおうを使った「博多あまおうのパフェ」や、フレンチコース、ブッフェメニュー、シャンパンとのマリージュ、ペストリーショップのテイクアウト商品などをお楽しみいただけます。同期間中は宿泊プランも用意しており、川崎日航ホテルで博多あまおうの魅力をご堪能いただけます。

博多あまおう®20周年×川崎日航ホテル「あまおうフェア」概要

【フェア期間】 2023年1月4日（水）～3月31日（金）

【内容】

◆バーラウンジ夜間飛行（7階）

<ティータイム 12:00～17:00>

・ 博多あまおうのアフタヌーンティー（1日3組限定／予約制）

お一人様 6,000円

ホテルメイドのサクサクのタルト生地に、バニラクリームとあまおうを贅沢にあしらった「あまおうのタルト」や、バター風味が豊かなスコーンにあまおうの果実と砂糖、レモン汁のみで炊き上げたこだわりのジャムの組み合わせなど、全12品のスイーツと軽食がお楽しみいただけます。

・ 博多あまおうのパフェ 3,000円

ホテルメイドのあまおうソースに、いちご風味のサクサクショコラやふわふわのスポンジなど10層を重ね、仕上げにジューシーなあまおうを贅沢に10粒もトッピングしました。



博多あまおうのアフタヌーンティー(2名様分)

<ランチタイム 12:00～15:00>

・ **博多あまおうのランチ**

- ◎鴨肉のコンフィ あまおうのアグロドルチェ 菜園仕立て 3,800円
- ◎あまおうと海老の冷製パスタ バジルマルト添え 3,300円

<バータイム 17:00～22:30>

・ **博多あまおう&シャンパン 11,000円**

モエ・エ・シャンドンのハーフボトル1本付き。旬のあまおうとシャンパンのマリアージュをお楽しみいただけます。3種類のディップ（チョコレートソース、キャラメルソース、コンデンスミルク）もご用意しています。

・ **<バレンタイン期間限定>あまおう果肉入りアイスバー×シャンパン2杯付き ペア 8,000円**

2月1日（水）～2月14日（火）限定のスペシャルプランです。果肉入りのアイスバーを溶かして味の変化を楽しむのもおすすめです。

◆ **カフェレストラン ナトゥーラ（10階）**

・ **ランチ&ディナーbuffe**

※期間限定1月4日（水）～2月9日（木）

◎ランチ 11:30～14:00（土・日・祝日は15:00迄）

大人 3,500円（土・日・祝日 4,300円）

◎ディナー 17:30～21:00（平日月～木曜日は休業）

大人 5,000円（土・日・祝日 5,800円）

あまおうを使った料理やデザートがbuffeコーナーに登場。ランチでは、あまおうのカラフルな見た目が可愛い「フルーツピザ」や火であぶったマシュマロとあまおうをクラッカーでサンドした「焼きマシュマロとあまおうのスモア」、ディナーでは、シェフ特製のソースで合わせた「鴨肉のロースト あまおうのサルサソース」などがお楽しみいただけます。

◆ **宴会・婚礼（宴会場個室／予約制・5名様より）**

・ **料理長自慢のフレンチコース ～博多あまおうの源流をたずねて～ お一人様 15,000円（室料込み）**

ホテル最上階の20階に位置する小宴会場で眺望を楽しみながら、コース料理をご堪能いただけます。結婚式の会食や、ご家族の記念日、ビジネスでのご接待などにご利用ください。

<メニュー>

あまおうアペリティフ／あまおうと生ハムのタルタル／フォアグラソテー キャラメルソース フレッシュあまおうを添えて／あまおうと黄人参の冷製スープ／舌平目のガレット あまおうのブルスケッタ仕立て／ハンガリー産マグレドカナルとあまおうと蜂蜜のロースト あまおうのソース／あまおうとマスカルポーネのロマノフ あまおうのスープ添え／コーヒー、パン

◆ **ペストリーショップ（1階）**

・ **博多あまおうのスイーツ各種**

- ◎あまおうのロールケーキ 2,800円
- ◎あまおうのショートケーキ 900円
- ◎あまおうのタルト 1,000円
- ◎あまおうのフレジェ 900円
- ◎あまおうのトリュフ 3個入り 1,400円／6個入り 2,500円



博多あまおうのランチ



博多あまおう&シャンパン



ランチ&ディナーbuffe



各種テイクアウトスイーツ

◆宿泊プラン

- ・ **博多あまおうのパフェ付きプラン（朝食付き）**
シングルルーム 14,300 円～（1 名様 1 室）、ツインルーム 25,600 円～（2 名様 1 室）
※レイトチェックアウト 12:00（通常 11:00）
※パフェは、夜間飛行（7 階）で提供します。（12:00～17:00）
- ・ **博多あまおうのトリュフ付きプラン（朝食付き）**
シングルルーム 13,800 円～（1 名様 1 室）、ツインルーム 22,100 円～（2 名様 1 室）
※トリュフ（6 粒 BOX 入り）は 1 室につき 1 箱となります。

※表示料金には、サービス料・消費税が含まれます。

【ご予約・お問い合わせ】

◎レストラン&バー

- ・夜間飛行 TEL. 044-221-2145（12:00～21:00 ※日曜・祝日は 17:00 迄）
- ・ナトゥーラ TEL. 044-221-2134（7:00～20:00）

◎ペストリーショップ TEL. 044-200-7575（10:00～20:00 ※第 3 火曜定休）

◎ご宴会ご婚礼 TEL. 044-244-4441（10:00～17:00）

◎ご宿泊 TEL. 044-244-5941

◆川崎日航ホテル あまおうフェア特設サイト

<https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/news/event/amaou2023>



「博多あまおう®」について

福岡県農林業総合試験場が育種し、2005年1月に「福岡S6号」として品種登録されました。「あまおう」という名称は、あかい・まるい・おおきい・うまいの頭文字をとって名付けられました。「博多あまおう」は2022年に、本格的な生産販売開始から20年を迎えました。
協力：福岡県東京事務所

<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