

2021年10月7日

報道関係者各位

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

煌びやかな空港夜景とともに楽しむクリスマスディナーを
2日間限定で販売



URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/restaurant/captainsgrill/plan/56396/index.html>

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル（川崎市川崎区殿町 総支配人 水谷 徳之）は、2021年12月24日（金）、25日（土）の2日間限定でロマンティックなクリスマスディナーをご提供いたします。

通常は大皿盛りをシェアしてお楽しみいただくスタイルのレストランですが、クリスマスは2日間限定で特別にコース料理をご提供いたします。前菜には、マリネしたサーモンとローストした鴨の胸肉に柚子胡椒と梅の2種類ソースを合わせたサラダを。メイン料理には、マデラ酒とフォンドボーをコトコト煮詰めて作ったトリュフ香るソースでお楽しみいただく、牛フィレ肉とフォアグラのソテーをご用意いたします。デザートには、フルーツのロールケーキをキャンドルに見立てました。ココナッツ風味のパンナコッタとフルーツを飾りホワイトクリスマスをイメージし、ディナーを華やかに演出いたします。

レストランテラスからは羽田空港や東京ゲートブリッジ、葛西臨海公園の大観覧車など当ホテルでしか見られない、宝石をちりばめたような煌びやかな夜景をお楽しみいただけます。素敵な景観とクリスマス限定のお食事を大切な方とお楽しみください。

クリスマスディナー概要

■開催期間：2021年12月24日（金）、25日（土）

■提供時間：一部 17：30～ 二部 20：00～
※各2時間制

■提供場所：Captain's Grill and Bar

■料金：8,800円

■内容：ハマグリのパウイナル ワサビ風味
サーモンマリネとローストした鴨のサラダ 柚子胡椒と梅の香り
魚介とトマトたっぷりのサフランスープ ピンクペッパーのライスガレットを
ご一緒に

牛フィレ肉とフォアグラのソテー トリュフソースと共に
スペイン産バージンオリーブオイルとミニバケット
ホワイトクリスマス キャンドル仕立てのロールケーキ
コーヒー

※表示料金にはサービス料 10%と消費税 10%が含まれております

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

※写真はイメージです



Captain's Grill and Bar (5F)



Captain's Grill and Bar (5F) テラスからの眺め

■川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

所在地：神奈川県川崎市川崎区殿町 3-25-11

電話：044-280-1090 (代表)

施設概要：客室 186 室、レストラン、
ビジネスラウンジ&カフェ、会議室、大浴場

アクセス：JR 川崎駅から無料シャトルバス約 20 分

京急大師線 小島新田駅から徒歩約 15 分

公式 HP：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/>



2018 年 6 月 1 日、“The WAREHOUSE (ザ・ウェアハウス)”をコンセプトとするライフスタイルホテルとして開業。使用済プラスチック由来の水素エネルギーを電気に変換しホテル電力の約 30%を賄っています。(※1) 更に変換した電気から LED 照明による水耕野菜栽培でお客様へ還元する循環型のホテルです。(※2)

※1 環境省の「地域連携・低炭素水素実証事業」に協力しております。

※2 他にもバイオマスの活用などで全体の約 70%を再生エネルギーで賄っています。

■感染予防対策のご案内

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテルでは、お客様およびホテルスタッフの安全と健康を第一に新型コロナウイルス感染予防対策に最善を尽くして取り組んで参ります。詳しくは公式 HP にてご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/information/64130/index.html>

【本件に関するお問合せ先】

【お客様のお問い合わせ先】
川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル
Captain's Grill and Bar (5F)
TEL：044-280-1090 (代表)

【メディアの方のお問い合わせ先】
川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル
マーケティング担当：服部 (はっとり)
TEL：044-280-1090 FAX：044-266-1093
E-mail：miku.hattori@tokyuhotels.co.jp