

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

きらめく空港夜景がロマンチックなひとときを演出

3日間限定のクリスマスディナーコース



川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル（神奈川県川崎市 総支配人 岡部 久子）は、2023年12月22日（金）～12月24日（日）の期間、レストラン「Captain's Grill and Bar」にて、クリスマスディナーコースをご提供いたします。

コース一品目は、乾杯のスパークリングワインと楽しむ「ポークプロパンサル バルサミコ酢のアクセント」。前菜には、ホタテの甘さとチーズの風味豊かな「ホタテのグリル 十五穀米とキノアのリゾットで」と、オレンジやケッパーも使用した爽やかなソースが香る「タラバガニのタルタル バジルと山椒の香り」の2種類をお楽しみください。続く魚料理には、鮮やかなビーツの下に贅沢な食材を組み合わせた「オマール海老の低温調理と真鯛の白ワインソース ノエル仕立て」を。肉料理には、柔らかな肉質とトリュフソースが食欲をそそる「国産牛のローストビーフ ポテトのグラタントリュフの香り」と豪華なラインナップ。デザートには、ショコラの華やかな味わいが口いっぱいに広がる「ショコラベリーテリーヌ バニラアイスクリームのハーモニー」をご用意いたしました。



羽田空港に離発着する飛行機や、ライトアップされた滑走路、羽田空港のきらめく夜景を楽しみながら、大切な方とロマンチックで特別な夜をお過ごしください。

クリスマスディナー概要

■開催期間 2023年12月22日(金)～12月24日(日)

■提供時間：一部 17:30～、二部 20:00～ ※各2時間制

■会場：Captain's Grill and Bar

■料金：お一人様 11,000円

■内容：

乾杯スパークリング

<アミューズ>ポークプロバンサル バルサミコ酢のアクセント

<温前菜>ホタテのグリル 十五穀米とキノアのリゾットで

<冷前菜>タラバガニのタルタル バジルと山椒の香り

<魚料理>オマール海老の低温調理と真鯛の白ワインソース ノエル仕立て

<肉料理>国産牛のローストビーフ ポテトのグラタントリュフの香り

<デザート>ショコラベリーテリーヌ バニラアイスクリームのハーモニー

パン・バージンオリーブオイル コーヒー又は紅茶

●クリスマス宿泊プラン

ディナーコース付きのプランと、お部屋でクリスマスケーキとスパークリングワインを楽しむプランの2つの宿泊プランをご用意いたしました。素敵な1日をお過ごし下さい。

【ディナーコース付き宿泊プラン(1泊2食付き)】

スーパーダブルルーム(19㎡) 20,920円～

スーパーツインルーム(24㎡) 22,920円～

【クリスマスケーキ&スパークリングワイン付き宿泊プラン(1泊朝食付き)】

スーパーダブルルーム(19㎡) 12,270円～

スーパーツインルーム(24㎡) 14,270円～

※2名様でご利用時の1名様料金

※空室状況により、料金が変動いたします

※写真はイメージです

※表示料金には、サービス料10%・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

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

■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

羽田空港から車で約10分

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/>



[本件に関するお問い合わせ先]

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