

2024年11月19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

華やかなクリスマスにピッタリのコースで素敵な思い出を
12月20日からの一足早いアーリー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（川崎市川崎区殿町 総支配人 岡部 久子）は、2024年12月20日（金）～12月22日（日）の期間、一足早く楽しめる「アーリークリスマスディナーコース」を販売いたします。

コースを彩る一品目には、香草で包んだサーモンのマリネとキャビアを添えたアミューズをご用意いたします。続いて、しっとりとしたトリュフ風味の「チキンのバロティーヌ クリスマス風」は、柚子香るソースで仕上げ、見た目も鮮やかな心躍る冷前菜に。魚料理は、真鯛とオマールエビにトマトベースのスープを纏わせ、トマトの酸味で深い味わいが引き立つブイヤベースです。メインディッシュは、時間をかけて焼き上げた国産牛のローストビーフ。赤ワインの芳醇な香りと酸味がお肉の旨味を引き立たせる濃厚な味わいのソースを添えた、クリスマスの主役にふさわしい一品です。デザートには、苺のムースをバニラムースで包み込んだ優しい甘さが口の中に広がる「クリスマスノエル フレーズバニージュ」をご用意いたしました。大切な人と冬を彩る特別な日に、ライトアップされた羽田空港を眺めながら、素敵なひとときをお楽しみください。

アーリークリスマスディナーコース概要

- 期間：2024年12月20日（金）～12月22日（日）
- 時間：17：30～21：00（L.O.20：00）※お席は2時間制となります。
- 場所：5FCaptain's Grill and Bar
- 料金：お1人様8,000円 乾杯スパークリングワイン付き
- 内容：
〈前菜〉ノエルカラーのサーモンマリネ
〈冷前菜〉チキンのバロティーヌ クリスマス風

- 〈スープ〉 コキヤージュのスープ 淡雪仕立て
- 〈魚料理〉 真鯛とオマールエビのブイヤベース
- 〈肉料理〉 国産牛のローストビーフ 赤ワインソース
- 〈デザート〉 クリスマスノエル フレーズバニージュ

※提供時間が変更になる場合がございます
※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
※写真はイメージです

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



【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
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：石原（いしはら）
TEL：044-280-1090 FAX：044-266-1093
E-mail：mi.ishihara@tokyuhotels.co.jp