

2025年7月29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

【新しいランチの魅力をお届け】 選べるメインディッシュと神奈川県産の地元食材の味が堪能できる、平日限定ハーフブッフェランチのご案内



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、2025年9月3日（水）より、平日限定ハーフブッフェランチの選べるメインディッシュを新しいメニューでご用意いたします。

チキンとトマト、香味野菜、オリーブ、松の実を煮込んだ、風味豊かな「チキンのリーグリア風」をはじめ、爽やかな酸味とハーブの風味が特徴のチミチュリソースとジューシーな肉汁が口いっぱい広がる「ハンバーグステーキ」、赤身と脂肪のバランスが良く、柔らかい食感が特徴のイチボを、さっぱりとした香味ソースでいただくボリューム満点の「イチボのソテー」など、計6種類をご用意。ブッフェコーナーは、サラダをはじめ地産地消の食材を使用した、川崎市産や神奈川県産の地元の味が堪能できるラインナップに。黄身の濃厚な味わいとトリュフの香りが広がる、「川崎市のもりもり卵を使用したキノコトリュフ風味の温度卵」のほか、日替わりでご用意する冷菜、デザートを思う存分お楽しみいただけます。

5階に位置する、羽田空港と多摩川が望める店内で絶品の料理とともに贅沢なひとときをお過ごしください。

平日ランチ概要

- 開催期間：2025年9月3日（水）～
- 提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）
- 会場：Captain's Grill and Bar

■料 金：2,300円～
(0～3歳の未就学児は無料)

選べるメインディッシュ



**ハンバーグステーキ川崎産もりもり卵の目玉焼き
チミチュリソース**
爽やかな酸味とハーブの風味が特徴のチミチュリソースと
ジューシーな肉汁が口いっぱいに広がる一皿。



ローストポークのピカタ風 トマトソース
ローストポークを、ふんわりとした卵の衣で包み込んだピカタ風。外はカリッと、中はしっとりとした食感が楽しめ、香ばしいチーズの風味と、ハーブの香りが絶妙にマッチし、食欲をそそる一皿。



チキンのリーグリア風
チキンとトマト、香味野菜、オリーブ、松の実を煮込んだ、
風味豊かな一皿。



イチボのソテー 香味ソース
赤身と脂肪のバランスが良く、柔らかい食感が特徴のイチボを、さっぱりとした香味ソースでいただく
ボリューム満点の一皿。



白身魚と焼きナスのソース

白身魚を香ばしく焼き上げ、特製の焼きナスソースで仕上げた一皿。



キノコのペペロンチーノ風スパゲッティ

キノコの旨味がたっぷり詰まった、香ばしいガーリックとピリッとした唐辛子が絶妙に絡み合うスパゲッティ

【ブッフェコーナー】

- ・地産地消の食材を使用したベジタブルコーナー（サラダ7種類・冷製6種類）
- ・本日のスープ
- ・パン
- ・デザート
- ・ソフトドリンク

※メインディッシュによって料金の変動いたします

※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 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