

2025年9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

川崎で味わう、聖夜の贅沢

神奈川県産食材と A5 黒毛和牛が織りなす、心温まるクリスマスコース



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/restaurant/captainsgrill/plan/133466/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 岡部 久子）は、2025年12月20日（土）～12月25日（木）の期間、「クリスマスディナーコース」を販売いたします。

華やかで心温まる一年の締めくくりにふさわしい、クリスマスディナーをご用意しました。神奈川県産の食材や A5 黒毛和牛を使った贅沢な特別コースをお楽しみいただけます。アミューズは、「帆立貝の炙り ホワイトクリスマス」。香ばしく炙った帆立貝に、神奈川県産カリフラワーを使ったトリュフ風味のまろやかなピューレを合わせ、キャビアの塩味とともに仕上げた一皿。素材の持ち味を引き立て、コースの幕開けにふさわしい上品な味わいが楽しめます。

次に登場する前菜は、「サーモンのマリネ クリスマスカラー」。マリネしたサーモンに、柚子の酸味を効かせたクリームを添えた一皿。ハーブの香りと柚子の酸味が味覚に新鮮な驚きをもたらします。さらに、神奈川県産の野菜によるシャキシャキとした歯ごたえと、キノアのプチプチとした食感がアクセントとなり、一皿に奥行きのある味わいと楽しさを与えます。

続いては、「マッシュルームのスープ 淡雪見立て」。マッシュルームの香りと旨味が口いっぱいに広がる一皿。淡雪のようにふんわりと仕立てたスープは、ひと口ごとに深みのある味わいが広がり、やさしく心を満たします。

そして次に登場するのは、「真鯛とオマールエビ 小松菜・ゆり根・浅利のジュ」。海の恵みを贅沢に味わう一皿。皮はパリッと香ばしく、身はしっかりと火入れした真鯛に、オマール海老の濃厚な旨味を重ねた、浅利の出汁が全体をやさしく包み込み、小松菜のほろ苦さとゆり根の甘みが、味わいに彩りを加えます。

メインディッシュは、「A5 黒毛和牛のローストビーフ 赤ワインソース」。とろけるような食感の A5 黒毛和牛を、じっくりと火入れして旨味を閉じ込めた一皿。芳醇な赤ワインソースが肉の深みと溶け合い、口いっぱいに広がる豊かな味わいが、贅沢なひとときを彩ります。食後のひとときを優しく包み込む

デザートは、「フランボワーズムース」。果実の華やかな酸味と、ふんわりとした口どけが、コースの余韻を美しく締めくくります。

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、素敵な空間をお楽しみく

ださい。

クリスマスディナーコース概要

■販売期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

■提供時間：日曜日～金曜日 17:30-21:00

土曜日 19:00-22:00 ※お席は2時間制となります。

■提供場所：Captain's Grill and Bar（5F）

■料 金：お1人様8,000円（乾杯スパークリングワイン付き お1人様9,000円）

■内 容：



〈Amuse〉帆立貝の炙り
ホワイトクリスマス



〈Cold appetizers〉サーモンのマリネ
クリスマスカラー



〈Soup〉マッシュルームのスープ
淡雪見立て



〈Poisson〉真鯛とオマール海老
小松菜・ゆり根・浅利のジュ



〈Main〉 A5黒毛和牛のローストビーフ
赤ワインソース



〈Dessert〉 フランボワーズムース

※提供時間に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