

季節限定アフタヌーンティー&パフェのご案内  
福岡県産早生品種のももを使ったスイーツをいち早く堪能  
2024年6月7日(金)より販売開始

川崎日航ホテル(所在地:神奈川県川崎市川崎区/総支配人 土谷文明)は、福岡県産のももを使ったアフタヌーンティーやパフェなど各種メニューを、2024年6月7日(金)から7月15日(月・祝)まで、バーラウンジ夜間飛行とペストリーショップで販売します。



夜間飛行のティータイムで提供する「福岡県産ももと宮崎完熟マンゴーのアフタヌーンティー」は、福岡県で早い時期に収穫が可能な早生品種のももと、果肉のとろけるような食感と濃厚で奥深い甘みの特徴の宮崎完熟マンゴーを使った、スイーツとセイボリー全16品がお楽しみいただけます。「福岡県産もものパフェ」は、コンポートした桃を丸ごとトップに飾った12層仕立ての贅沢な一品です。

また、ペストリーショップでは、桃でコンポートを作り、そのシロップをゼリーにした初夏に爽やかな桃の味わいを楽しめる「福岡県産もものゼリー」やふわふわのロールケーキ生地に桃の果肉と北海道根釧の生クリームを巻き込んだ「福岡県産もものロールケーキ」など、テイクアウト商品を取り揃えています。

福岡県産のももは、シーズン序盤に出回る桃の中では糖度が高く、食味の良さと豊富な果汁が特徴です。農業の基本となる土作りにも力を入れており、毎年約60園地の土壌分析を行い、園地ごとに適した肥料や土壌改良を行うことで元気な園地作りを心掛けています。一般的に7月~8月頃が最盛期といわれている桃の出荷に先駆け、旬の味覚をいち早く味わっていただきたいという思いから、エグゼクティブシェフパティシエの馬場園安秀が6月よりご用意しました。

桃の味わいを楽しむ初夏のひとときを川崎日航ホテルでお過ごしください。

「福岡県産もものスイーツ」販売概要

【販売期間】

2024年6月7日(金)~2024年7月15日(月・祝)

【内容】

◎バーラウンジ 夜間飛行(7階) ※提供時間 12:00~17:00

・福岡県産ももと宮崎完熟マンゴーのアフタヌーンティー 一人様 7,000円

※4日前までの予約制

・福岡県産もものパフェ 3,000円

※表示料金には、サービス料、消費税が含まれます。

◎ペストリーショップ(1階)

・福岡県産もものロールケーキ 3,000円(サイズ:約直径8cm×長さ17cm×高さ10cm)

・福岡県産丸ごとピーチ 1,300円

・福岡県産もものゼリー 800円

※表示料金には、消費税が含まれます。

【ご予約・お問い合わせ】

◎バーラウンジ 夜間飛行 TEL. 044-221-2145 (12:00~21:00 ※日曜・祝日は17:00まで)

◎ペストリーショップ TEL. 044-200-7575 (10:00~20:00/第3火曜定休)

<報道機関からのお問い合わせ先> 川崎日航ホテル マーケティング室 片山知子/宮崎学  
〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 TEL: 044-233-5957/FAX: 044-233-5869  
E-mail: katayama@k.nikkohtl.co.jp HP: <https://www.kawasaki-nikko-hotel.com>