

～ホテル自慢の料理を豪華に詰め合わせたバラエティ豊かなで贅沢なおせち重～
川崎日航ホテル「和食・洋食・中華のおせち三段重」を販売
 三段重は早期予約割引がお得！ 2017年9月20日（水）より予約受付を開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 山口祐一）は、2017年9月20日（水）～12月25日（月）の予約受付で、恒例の「おせち重」2種類を販売いたします。

毎年好評の川崎日航ホテルのおせち三段重は、和食・洋食・中華を詰め合わせた内容で、重箱一段あたりのサイズも24.5cm四方と大きく、4～5名様で召し上がれる三段40品目の豪華版です。海の幸やボリューム感のある肉料理を、贅沢に一品一品丹精込めて詰め合わせ、おせちでありながら多彩な味をバランスよくお楽しみいただけます。三段重は10月末までの早期予約で1,000円引きになる特典や以前に購入した重箱を再利用するRE-USE（リユース）サービスもご用意しております。（三段重対象）さらに、小人数のご家庭に最適な和食・洋食・中華のおせち一段重もご用意してございます。新春のお祝いに、ぜひ川崎日航ホテルのおせち料理をご堪能ください。

【川崎日航ホテル おせち料理 概要】

名称／料金	内容
 <p>※一段あたりのサイズ (24.5cm×24.5cm×5.5cm) ×3段</p>	<p>【和食・洋食・中華のおせち三段重 40品目／39,960円】 〈壺の重〉フォアグラのパテ 瓶詰め、ローストビーフ オニオンソース、白螺貝と茸のブルギニョン、からすみ、プチトマトとホワイトアスパラのピクルス、ポークとアプリコットのベーコン巻き テリーヌ、ペッパービーフ、バーナ貝燻製オイル漬け、合鴨パストラミ、ロブスター姿盛り、パテ ド ヴォライユ、若桃甘露煮、うにのプチテリーヌ、カマンベール クールドリヨン、クリームベルパエーゼ 〈貳の重〉海老旨煮、いくら醤油漬け、床伏、子持ち鮎甘露煮、一口昆布巻き、金箔黒豆煮、栗きんとん、白身蓮根グリーン巻き、柿博多、数の子、杉板奉書、牛肉生姜煮 笹包み、胡桃松風、赤魚の柚子茶焼き、チーズかぼちゃ伊達巻、渋皮栗甘露煮 〈参の重〉豚八角煮、蟹爪のチリソース煮、揚げ鶏 檸檬ソース、鰯衣揚げ 甘酢餡、胡麻くるみ、牛肉ほほ肉 紅こうじ煮、中華くらげ、ヤリイカ高菜マリネ、うなぎ御膳</p>
 <p>※サイズ (24.5cm×24.5cm×5.5cm)</p>	<p>【和食・洋食・中華のおせち一段重 23品目／15,120円】 海老旨煮、一口子持ち鮎甘露煮、金箔黒豆煮、栗きんとん、牛肉生姜煮 笹包み、いくら醤油漬け、チーズかぼちゃ伊達巻、豚八角煮、笹小川、うなぎ御膳、牛ほほ肉 紅こうじ煮、白身蓮根グリーン巻き、完熟金柑甘露煮、胡麻くるみ、イチジクコンフィー、白螺貝と茸のブルギニョン、パテ ド ヴォライユ、ローストビーフ オニオンソース、合鴨パストラミ、若桃甘露煮、鰯衣揚げ 甘酢餡、床伏、一口昆布巻き</p>

- ◆ 予約受付：2017年9月20日（水）～12月25日（月）
- ◆ お引渡し：12月31日（火）10:00～15:00 川崎日航ホテル7階宴会予約 ※宅配サービスも有り
- ◆ お支払い方法：ホテルご来館（現金又はカード）もしくは銀行振込。JALクーポンも利用可能です
- ◆ 「早期予約キャンペーン」10月31日（月）迄にお申込みいただくと1,000円引き ※三段重対象
- ◆ 「RE-USE（リユース）特典」以前、川崎日航ホテルで購入の重箱再利用で1,000円引き ※三段重対象
 ご予約・お問い合わせ先：044-244-4441（7階宴会予約）

【本件に関するお問い合わせ先】