

落ち着いた雰囲気の中、極上のお料理を堪能！

ご宴会 会席プラン (予約制) 2021年6月1日(火)～2021年11月30日(火)

慶事、法事、商談等、個室でのお食事にご利用いただけるプランです。羽田空港や房総半島まで見えるお部屋もございます。メニューが新しくなったシェフ自慢の会席料理をどうぞお楽しみください。

■料金

Aプラン お一人様10,200円 / Bプラン お一人様 8,200円

■料金に含まれる内容／お料理・室料(2時間分)・サービス料・税金が含まれます。

■料理内容／和洋会席料理 ※下記メニューは2021年6月からのメニューです

■人数／5名様より40名様まで承ります。41名様以上はご相談ください。 ※ご予約は1週間前までにお申し込みください。



Aプラン【和洋会席料理】 MENU

- ・ジャンボンとペコロスのゼリー寄せ サーモントラウトのリエット、野菜のテリーヌ
- ・白身魚のアンクルート 玉ねぎのフラン
- ・お造り(鮪平造り、勘八、あしらい)
- ・炊き合わせ(合鴨、湯葉豆腐、海老芋、人参、青味)
- ・真鯛のポワレ 2種のソース 海老添え
- ・牛フィレの網焼き マデラソース トリュフの香り 温野菜
- ・白飯 しらす明太子 吸物
- ・かわさき産はちみつとチーズのムース
- ・コーヒー



Bプラン【和洋会席料理】 MENU

- ・ジャンボンとペコロスのゼリー寄せ お魚2種のマリネサラダ
- ・パルメザンチーズのフラン ウニ添え
- ・天麩羅(海老湯葉巻き、めごち、野菜3種) 淡路島藻塩
- ・アブラ鱈のパイヤソン リゾットガレット添え トマトとアンチョビソース
- ・牛フィレのポアレ グラスヴィアンド エストラゴン風味 温野菜
- ・白飯 梅ちりめん 吸物
- ・ガトーブラリネ
- ・コーヒー

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更される場合がございます。予めご了承ください。 ※お米は国産米を使用しております。
※ご宴会規模・内容によっては別途音響照明基本料が必要となります。詳細はお問合せ下さい。

<http://www.kawasaki-nikko-hotel.com> ご予約・お問合せ 044-244-4441(宴会予約)

HOTEL INDEX & ACCESS

 川崎日航ホテル

〒210-0024 川崎市川崎区日進町1番地
TEL 044-244-4441(宴会予約) FAX 044-244-4444

- ◇JR川崎駅中央東口より徒歩1分
- ◇京急川崎駅より徒歩5分
- ◇JR東京駅より東海道線で18分
- ◇羽田空港より京浜急行線で15分