

川崎日航ホテル カフェレストラン「ナトゥーラ」よりフェアのご案内
食材探訪グルメフェア企画！うどん県から美味しいものを直送「香川うまいもんフェア」開催
期間：2023年9月15日（金）～12月10日（日）

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、10階のカフェレストラン「ナトゥーラ」のランチ&ディナーブッフェで、2023年9月15日（金）～12月10日（日）の期間に、香川県の美味しい味覚や名物料理などを揃えた「香川うまいもんフェア」を開催いたします。

昨年、ご好評をいただいたグルメ企画で、日本食材の魅力を再発見し、その地域をテーマとする食材探訪グルメフェアの第二弾を開催いたします。今回は温暖で豊かな自然の恵みに生まれた「香川県」に焦点を当て、香川の美味をお届けいたします。企画にあたり今回も、川崎日航ホテルの総料理長兼エグゼクティブシェフパティシエの馬場園安秀が、香川の美味しい食材を探しに直接現地を訪れ、各生産者の方々と交流を深め、自身の目と舌で厳選した食材をメニューとして提供いたします。



本フェアの目玉は、瀬戸内の温暖な気候風土のなかで、オリーブのオイル搾油後の果実を飼料として育った香川県のブランド黒毛和牛「オリーブ牛」をローストビーフでご用意いたします。素材の魅力を引き出せるよう丁寧な下ごしらえや温度管理を徹底し、ホテル伝統の低温調理法でじっくり焼き上げ、柔らかな食感と風味豊かな味わいがお楽しみいただけます。また香川を代表する「さぬきうどん」は、川崎でも本場香川の味を楽しめるよう、香川県高松市にある老舗うどん店「さぬき麺業」から直送し、出来立てをお召し上がりいただけるようご用意いたします。一般的な提供方法のほか、うどんのカルボナーラやカレーうどんなど、シェフのオリジナルアレンジメニューも、日によってお楽しみいただけます。

その他、ランチでは、新鮮な魚を酢で締め、野菜と白味噌で和えた香川県の郷土料理「てっばい」をはじめ、深い旨みと風味豊かなオリーブ地鶏のソテー、オリーブ豚ロース肉のステーキ、香川県産鮮魚と香川県産米「おいでまい」を使用した海鮮ちらし寿司などが登場。またディナーには、香川県産鮮魚のカルパッチョや名物料理の香川おでん、さっぱりとした脂の甘みを堪能できるオリーブ豚のローストポーク、デザートコーナーには和三盆を使用したロールケーキなどをご用意。郷土料理から香川食材にシェフのアレンジを効かせた料理まで多彩なメニューが並びます。食を通じ、香川の魅力を存分に感じていただけるレストランフェアを、ぜひこの機会にご堪能ください。

うどん県から美味しいものを直送「香川うまいもんフェア」実施概要

場所：川崎日航ホテル 10階カフェレストラン「ナトゥーラ」ランチ&ディナーbuffet

期間：2023年9月15日（金）～12月10日（日）

時間：◆ランチbuffet／平日 11:30～14:00（ラストオーダー13:30）時間制限無し

※土・日・祝日、11/24（金）は11:30～15:00まで（ラストオーダー14:30）90分制

◆ディナーbuffet／17:30～21:00（ラストオーダー20:00）／2時間制

※当面の間、平日の月～木曜日のディナー営業は休止しています

料金：◆ランチbuffet／平日大人4,500円、小学生2,200円（土・日・祝日大人4,800円、小学生2,400円）

※10/7（土）～10/9（月・祝）、11/23（木・祝）～11/26（日）は、大人5,000円、小学生2,500円

◆ディナーbuffet／平日大人6,500円、シニア6,300円、小学生3,200円（土・日・祝日大人6,800円、シニア6,600円、小学生3,400円）

※10/7（土）～10/9（月・祝）、11/23（木・祝）～11/26（日）は、大人7,000円、シニア6,800円、小学生3,500円

※料金にはサービス料・消費税を含む。シニアは65歳以上が対象、幼児全日無料となります

※オークラ ニッコー ホテルズ会員プログラム「One Harmony」会員は10%OFF

主なメニュー：

実演料理：骨付きオリーブ地鶏のソテー（L）、オリーブ牛のローストビーフ（D）

※10/7（土）～10/9（月・祝）、11/23（木・祝）～11/26（日）は実演メニューが変わります。

各種料理：さぬきうどん（L/D）、香川郷土料理てっぱい（L/D）、オリーブ地鶏のポトフ（L）、オリーブ豚ロース肉のステーキ（L）、香川県産鮮魚と香川県産米「おいでまい」を使用した海鮮ちらし寿司（L）、香川おでんからしみそ添え（L/D）、香川県産鮮魚のカルパッチョ（D）、オリーブ豚のローストポーク（D）、香川県産鮮魚のミルフィーユ仕立てアメリカンソース（D）、イリコ飯（L）、オリーブ牛スジカレー（L/D）、和三盆を使用したロールケーキ（L/D）ほか ※L=ランチメニュー/D=ディナーメニュー

※料理によっては提供期間が変わる場合がございます



オリーブ牛のローストビーフ



骨付きオリーブ地鶏のソテー



香川県の各種郷土料理



さぬきうどん（日によって提供方法は変わります）



香川県産鮮魚を使用した魚料理



オリーブ豚のローストポーク

TOPICS：

◆香川うまいもんスペシャルウィーク

開催期間：第一弾 9月23日（土・祝）～9月24日（日）／第二弾 10月7日（土）～10月9日（月・祝）／
第三弾 11月23日（木・祝）～11月26日（日）

●Special 1 第二弾、第三弾は、スペシャルウィーク限定メニューが登場
＜ディナーbuffet＞

・第二弾限定メニュー オリーブ牛のサーロインステーキ（一人一皿）

・第三弾限定メニュー オリーブハマチを使用した海鮮丼（一人一皿）

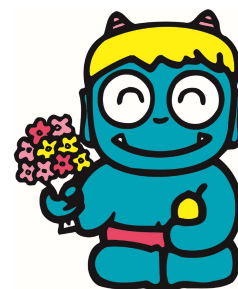
※小学生以上が対象



<ランチbuffet>

- 第二弾、第三弾限定メニュー オリーブ牛を使用したハンバーグステーキ（一人一皿）
※小学生以上が対象
※ランチ、ディナーともに通常期間中の実演メニューの提供はございません。

- Special 2 さぬきうどんや和三盆のお菓子などの香川県産品があたる抽選会実施
- Special 3 香川県のマスコットキャラクター「親切な青鬼くん」がやって来る！
登場時間/12:30～ ※登場時間は約20分間程度です



◆香川県産品プレゼントキャンペーン

フェア期間中、ナトゥーラテーブル設置のランチョンマットに記載のQRコードより、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、香川県産品がもらえるカタログギフトなどの景品をプレゼント。

お問い合わせ先：香川県東京事務所 TEL 03-5212-9100

◆香川県知事 池田豊人氏よりメッセージ

この度、川崎日航ホテル・カフェレストラン「ナトゥーラ」で、初めて香川県フェアが盛大に開催されますことを、心からお慶び申し上げます。香川県は「世界の宝石」と称えられる瀬戸内海に面し、一年を通して温暖な瀬戸内海式気候が広がり、県花・県木のオリーブや県魚のハマチ、名物のさぬきうどんなど、穏やかな気候風土に育まれた農畜水産物がたくさんあります。今回、本県が全国に誇るオリーブ牛やオリーブ豚、オリーブハマチ、真鯛などの多くの食材が、シェフの皆様の素晴らしい技により、その魅力の全てが引き出された料理となって、多くの方々に味わっていただけることと思います。この機会に、香川の多彩な食をぜひご賞味され、本県の魅力を満喫していただければ幸いです。



<協力> 香川県東京事務所

お客様のお問合せ先 Tel. 044-221-2134 (ナトゥーラ直通)

※ナトゥーラは全席禁煙です。10階ロビーに「喫煙ブース」を設けております。

※JALクーポンがご利用いただけます。

◆カフェレストラン「ナトゥーラ」(10階)◆

大きなガラス窓に囲まれた10階の眺望のカフェレストラン「ナトゥーラ」は朝食から、ランチ・ディナーと3つの時間帯でご利用いただけるbuffetレストランです。店内は明るくウッディ内装で清潔感あふれる空間となっております。

ホール70席、テラス席34席 計104席 営業時間7:00～21:00

※最新情報はホテル公式サイトをご覧ください。



◆川崎日航ホテル◆

川崎日航ホテルはJR川崎駅に隣接しており、ビジネス・レジャーに利便性の良いホテルです。羽田空港からわずか15分、JR川崎駅より徒歩1分という格好の場所に位置しています。東京・横浜の人気スポットにも好アクセスで最適なロケーションです。

客室184室/大小9つの宴会場/各種レストラン&バー完備


最寄駅：JR川崎駅東口徒歩1分

所在地：〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地

TEL：044-244-5941 (代表) ホテル公式サイト URL <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>



【本件に関するお問い合わせ先】

 **川崎日航ホテル** 〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>

マーケティング室 担当：宮崎学/片山知子

TEL 044-233-5957/FAX 044-233-5869 e-mail: kikaku@k.nikkohtl.co.jp