

桃の旬をひと足早く楽しむ初夏限定スイーツ
福岡県産“早生品種の桃”を味わうアフタヌーンティー&パフェ
2026年5月16日（土）より提供

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「早生品種の桃」を使用したアフタヌーンティーおよびパフェを、2026年5月16日（土）から6月28日（日）までの土・日・祝日限定で、バーラウンジ「夜間飛行」のティータイムにて提供します。



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、毎年ご好評をいただいている福岡県産「早生品種の桃」を使用したスイーツを、本年もいち早くご提供します。

福岡県産の早生桃は、シーズン序盤に出回る桃の中では糖度が高く、あふれる果汁と優れた食味が特徴です。生産地では、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実施するなど、土作りにも力を入れています。

今回ご提供するスイーツでは、早生桃のみずみずしさと繊細な甘みを生かしたラインアップをご用意しました。アフタヌーンティーでは、香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレに桃のコンポートを閉じ込めた「もものクレームブリュレ」や、みずみずしい桃を味わう爽やかなグラスデザート「もものグラスショート」、旨みあふれるローストビーフに桃の上品な甘みが調和した季節限定の一皿「ローストビーフ もも添え」など、全12品のスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。

また、パフェはコンポートした桃を丸ごとトップに飾り、クッキーなどの軽やかな食感やラズベリーの酸味などを重ねた、11層仕立ての贅沢な一品です。

旬のはじまりを告げる早生桃のみずみずしい味わいを、ぜひご賞味ください。

「福岡県産もものスイーツ」提供概要

- 提供期間：2026年5月16日（土）～2026年6月28日（日）※土・日・祝日限定
 - 提供時間：14:00～17:00
 - 提供場所：バーラウンジ 夜間飛行（7階）
 - 料金：
 - ・福岡県産もものアフタヌーンティー お一人様 7,000円 ※4日前迄の予約制
 - ・福岡県産もものパフェ（1日5食限定） 3,500円 ※2日前迄の予約制
- ※料金には、サービス料・消費税が含まれます。

【福岡県産もものアフタヌーンティーメニュー】

<上段>もものタルト／もものグラスショート／ももとヨーグルトのムース／スコーン2種（プレーン、紅茶）
<中段>もものゼリー／ももと紅茶のケーキ／もものクレームブリュレ／ディップ（生クリーム、ももとホワイトチョコ）
<下段>ももとコールドミートの盛り合わせ／バーニャカウダ
<別添え>ローストビーフ もも添え／ミニももバーガー
<ドリンク>ロンネフェルト紅茶各種／アイ스티ー／コーヒー（アイス・ホット）

【福岡県産もものパフェ構成】（グラス上部から下に）

福岡県産丸ごともものコンポート／北海道産生クリーム／サクサクチョコ／バニラクリーム／バニラアイス／スポンジ／ベリーソース／バニラソース／シュトロイゼル／バニラクリーム／福岡県産もものゼリー

■ご予約・お問い合わせ：

バーラウンジ 夜間飛行 TEL. 044-221-2145

（平日 17:00～23:00／土曜日 14:00～23:00／日曜・祝日 14:00～22:00）

◎オンライン予約

<https://www.tablecheck.com/shops/kawasaki-nikko-hotel-yakanhikou/reserve>

【川崎日航ホテルについて】

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7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>

<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>