

アフタヌーンティーや3種類のパフェで旬の果実を堪能
宮崎完熟マンゴー・マスクメロン・白桃を贅沢に使用した『夏のフルーツフェア』
2026年7月4日（土）より開催

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、2026年7月4日（土）から8月30日（日）の土・日・祝日限定で、旬の果実を贅沢に使用した『夏のフルーツフェア ～宮崎完熟マンゴー・メロン・桃～』をバーラウンジ「夜間飛行」のティータイムに開催します。期間中は、アフタヌーンティーおよび3種類のパフェを提供します。



毎年ご好評をいただいている『夏のフルーツフェア』を、今年は宮崎完熟マンゴーやマスクメロン、白桃をテーマに開催します。

「宮崎完熟マンゴーとマスクメロンのアフタヌーンティー」では、豊かな香りととろけるような果肉が魅力の宮崎完熟マンゴーと、みずみずしく上品な甘さのマスクメロンを使用。マンゴーのプリンやシュークリーム、メロンのグラスショートやブランマンジェなどのスイーツに加え、「マスクメロンとハモンセラーノの生ハムメロン」や「宮崎マンゴーとブラータチーズのサラダ仕立て」など、果実の甘みと生ハムやチーズの旨味が調和するセイボリーを取り揃えました。

また、パフェは個性豊かな3種類をラインアップ。「宮崎完熟マンゴーのパフェ」は、宮崎完熟マンゴーを贅沢に3層に重ね、ビターチョコレートのほろ苦さや、パッションフルーツの爽やかな酸味を合わせました。「静岡クラウンメロンのパフェ」は、マスクメロンの中でも最高峰と称される静岡クラウンメロンを使用し、生クリームやバニラクリームとともに、その芳醇な香りと、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。また、「白桃のパフェ」は、フレッシュとコンポートの2種類の白桃を使用し、ベリーソースの酸味とシュトロイゼルの食感をアクセントに仕上げました。

バーラウンジ「夜間飛行」で、夏ならではの味わいととも、優雅なティータイムをお過ごしください。

「夏のフルーツフェア ～宮崎完熟マンゴー・メロン・桃～」開催概要

- 開催期間：2026年7月4日（土）～8月30日（日）※土・日・祝日限定
 - 開催時間：14:00～17:00
 - 開催場所：川崎日航ホテル バーラウンジ「夜間飛行」（7階）
 - 料金：
 - ・宮崎完熟マンゴーとマスクメロンのアフタヌーンティー お一人様 7,000円
 - ・宮崎完熟マンゴーのパフェ 3,800円
 - ・静岡クラウンメロンのパフェ 4,200円
 - ・白桃のパフェ 3,500円
- ※料金には、消費税・サービス料が含まれます。

【宮崎完熟マンゴーとマスクメロンのアフタヌーンティーメニュー】

<上段> 宮崎マンゴープリン／宮崎マンゴーのシュークリーム
／マスクメロンのグラスショート／スコーン2種（プレーン、
紅茶）
<中段> マスクメロンのブランマンジェ／マスクメロンのスー
プ／宮崎マンゴーのタルト／ディップ（生クリーム、ももと
ホワイトチョコ）
<下段> マスクメロンとハモンセラーノの生ハムメロン/
クラシックサンド（キュウリ）
<別添え> 宮崎マンゴーとブラータチーズのサラダ仕立て
<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）



■ご予約・お問い合わせ：

電話予約：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>

※アフタヌーンティーはご利用日の4日前まで、パフェはご利用日の2日前までの事前予約制です。

<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