

～2027 年川崎日航ホテルおせち料理のご案内～

和食・洋食・中華の3つの味が愉しめるバラエティ豊かな「おせち料理」2種類を販売

おせち三段重は早期予約割引がお得！ 2026 年 9 月 1 日（火）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 西 邦之）は、2026 年 9 月 1 日（火）～12 月 15 日（火）の期間で、おせち料理 2 種類の予約を受付いたします。

新しい年の始まりに、笑顔あふれる一年になるよう願いを込め、テーブルを華やかに彩り多様な味わいが楽しめる「和食・洋食・中華のおせち三段重」「和食・洋食・中華のおせち一段重」の 2 種類を取り揃えました。

おせち三段重は、北海道十勝産の牛赤身肉をオリジナルのスパイスで味付けし、低温調理でしっとりやわらかく仕上げたローストビーフをはじめ、ミートローフ、ロブスター、キャビア、子持ち鮎甘露煮、鮑旨煮、からすみ、カニ爪しんじょうなど、全 59 品をラインアップしています。海の幸や食べ応えのある肉料理を贅沢に一品一品詰め合わせ、幅広い年代のご家庭にもご満足いただける内容です。また少人数のご家庭に最適なおせち一段重もご用意しています。どちらも、食品の美味しさを損なわない冷凍の状態でご自宅へお届けするため、素材本来の味わいや風味をお楽しみいただけます。

なお、三段重は 10 月 31 日（土）までのご入金で、早期予約 1,000 円引きとなる特典もご用意しています。ご自宅用はもちろんのこと、贈答品としてもおすすめです。ご家族が集まるお正月に皆様でご賞味ください。



【川崎日航ホテル おせち料理 概要】

和食・洋食・中華のおせち三段重 59 品目／41,120 円（消費税込）

<壺の重> 21 品目

トリュフ&レパン、カニ身入りサラダ、キャビア、十勝ハーブ牛のローストビーフ トリュフソース付、若草チーズマヨネーズ和え、合鴨パストラミ、宮崎鶏ロースチーズ焼き、ムール貝冷製オーロラソース、ムール貝冷製マヨネーズソース、ミートローフ、生ハム、ロブスター、カマスの梅肉南蛮、スモークサーモントラウト オニオンマリネ&ケッパー添え、カニグルメテリーヌ、ピテットライブオリーブ&スタフドオリーブ、蒸し鶏のバジル和え、くるみのキャラメリゼ、さくらんぼグラッセ、市松テリーヌ、ブロッコリーのバジル香味

<式の重> 21 品目

子持ち鮎甘露煮、直火焼帆立、からすみ、小鯛ひしお焼、焼き筍、蓮根旨煮、数の子、松前漬、栗きんとん、金箔黒豆煮、柚子なますといくら醤油漬、椎茸旨煮、伊達巻、一口昆布巻、海老旨煮、梅麩、田作り、高野豆腐、若桃甘露煮、鮑旨煮、わかめ煮

<参の重> 17 品目

渋皮栗紅茶煮、胡麻団子、干柿バター、鶏中華テリーヌ、中華くらげ、鳴門金時芋レモン煮、緑ザーサイ、たこ梅酢和え、牛肉笹包み、焼豚、杏子煮、海老チリソース煮、カニ爪しんじょう、桜島どりマリネ、若鶏菜の花巻、豚角煮、桃饅頭

※重箱サイズ（一段あたり約 縦 25.1cm×横 25.1cm×高さ 6.3cm）

※重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています



竜の重



式の重



参の重

和食・洋食・中華のおせち一段重〈28品目〉17,280円（消費税込）

栗きんとん、牛肉笹包み、鶏中華テリーヌ、カニ爪しんじょう、伊達巻、柚子なますといくら醤油漬、金箔黒豆煮、カニグルメテリーヌ、タンスモーク塩レモン、合鴨パストラミ、子持ち鮎甘露煮、鮑旨煮、わかめ煮、田作り、海老旨煮、数の子、松前漬、サーモントラウトとハウレンソウのテリーヌ、黒糖ローストポーク、杏子煮、ブリ照焼、ピリ辛小胡瓜、蓮の芽 梅酢風味、中華くらげ、ムール貝冷製オーロラソース、ムール貝冷製マヨネーズソース、ブロッコリーのバジル香味、くるみのキャラメリゼ

※重箱サイズ（約 縦 25.1cm×横 25.1cm×高さ 6.3cm）

※重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています



- ◆ご予約期間：2026年9月1日（火）～12月15日（火）
※9月1日（火）～30日（水）の期間は電話にてご予約を承ります。
※ホテル公式オンラインショップでの受付開始は10月1日（木）からとなります。
<https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/>
※数量限定のため、予約数に達し次第締め切らせていただきます。
- ◆お届け日：12月30日（火）にクール便にて冷凍でお届けいたします。
※商品のお渡しは宅配のみとなります。時間指定は承れません。
※別途宅配料はかかりません。（沖縄、島しょ部は配送エリア対象外となります）
- ◆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
- ◆「三段重 早期予約キャンペーン」10月31日（土）迄のご入金で1,000円引き

ご予約・お問い合わせ：宴会予約 TEL.044-244-4441（受付時間 10:00～17:00）

【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 TEL：044-233-5957／FAX：044-233-5869

e-mail：kikaku@k.nikkohtl.co.jp <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>

マーケティング室 担当：宮崎学／片山知子