

No. 26-11

2026 年 9 月 2 日

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&ディナーブッフェのご案内
～目の前で切り分けるローストビーフを自分好みに味わう～
「ローストビーフ食べ放題&秋の味覚ブッフェ」を開催
期間：2026 年 9 月 7 日（月）～12 月 6 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：西 邦之）では、10 階カフェレストラン「ナトゥーラ」のランチ&ディナーブッフェにて、2026 年 9 月 7 日（月）～12 月 6 日（日）の期間、好みに合わせて楽しめるローストビーフと秋の味覚をテーマにした『ローストビーフ食べ放題&秋の味覚ブッフェ』を開催いたします。

公式サイト詳細ページ：<https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/restaurant-plan/autumnfair2026>



本ブッフェでは、ローストビーフに加え、秋の食材を取り入れた多彩な料理を提供します。

実演コーナーでは、目の前でシェフが切り分けるローストビーフをご用意しており、特製ソースや豊富な薬味とともに楽しんでいただけます。またランチではシェフによるローストビーフサンドをご提供するほか、ディナーではお客様のローストビーフサンドをお客様ご自身でお作りいただけます。

またブッフェ台には、きのこやさつまいも、栗などを使用した季節を感じられるメニューが並びます。ランチでは、きのこの豊かな香りが楽しめるポタージュや、さつまいもの甘みを生かしたキッシュを、ディナーでは、ボルチーニ茸の芳醇な香りと旨味に栗を合わせたリゾットなどをラインアップ。さらに「秋のシェフおすすめ野菜バー」では、旬の野菜を使ったオリジナルサラダをご用意いたします。

目の前で仕上げるライブ感と、お好みに合わせて味わえるローストビーフ、そして秋の味覚を取り入れたブッフェをご堪能ください。

<主なメニュー内容>

●実演コーナー

ローストビーフ Seasoning Bar-11 種類のソース・ソルト

ランチ限定：ローストビーフサンド／ディナー限定：カスタマイズ ローストビーフサンド

※ディナーのローストビーフは国産牛を使用しています。

●冷製料理&温製料理&デザート

焼き葱のマリネ／ビーツとクスクスのサラダ／白身魚のアクアパッツア／牛すじカレー／各種スイーツ

<ランチ限定>

秋のシェフおすすめ野菜バー／きのこのポタージュ／サツマイモとベーコンのキッシュ

<ディナー限定>

栗とポルチーニのリゾット／キノコとカリフラワーのブルーテ／チーズフォンデュ／サンマのベニーエ レモン塩で
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。



<ランチ&ディナー> ローストビーフ & ローストビーフサンド



<ランチ> 秋のシェフおすすめ野菜バー



<ディナー> 栗とポルチーニのリゾット



<ランチ> きのこのポタージュ



<ランチ> サツマイモとベーコンのキッシュ <ランチ&ディナー>



<ランチ&ディナー> ボスカイオーラピッツア

「ローストビーフ食べ放題&秋の味覚ブッフェ」開催概要

□期間：2026年9月7日（月）～12月6日（日）

□時間：◆ランチ平日 11:30～14:00（ラストオーダー13:30）／時間制限無し ※土・日・祝日 11:30～15:00（ラストオーダー14:30）／90分制

◆ディナー 金・土・日・祝日 17:30～21:00（ラストオーダー20:00）／120分制

□場所：川崎日航ホテル カフェレストラン「ナトゥーラ」（10階）

□料金：◆ランチ 平日 大人 4,800円、小学生 2,400円、幼児無料／土・日・祝日 大人 5,000円、小学生 2,500円、幼児無料

◆ディナー 平日 大人 6,800円、シニア 6,600円、小学生 3,400円、幼児無料／土・日・祝日 大人 7,000円、シニア 6,800円、小学生 3,500円、幼児無料

※料金には、サービス料・消費税が含まれます。シニアは65歳以上です。

※10月1日（木）より、幼児（3歳以上～小学生未満）のランチ料金は1,000円、ディナー料金は1,500円となります。2歳以下は無料です。

※オークラ ニッコー ホテルズ会員プログラム「One Harmony」会員は表示料金から10%オフでご利用いただけます。

ご予約・お問い合わせ Tel. 044-221-2134（ナトゥーラ直通）

【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