No. 26-14　2026 年 11 月 17 日

世界的に希少なアーモンド「スペイン産マルコナ種」を使用
フランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ 2027」を販売
2026 年 11 月 24 日（火）より予約受付開始

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、3 種類の「ガレット・デ・ロワ」の予約受付を、2026 年 11 月 24 日（火）よりペストリーショップおよびホテル公式オンラインショップで開始いたします。商品のお渡しは 2027 年 1 月 3 日（日）から 31 日（日）までとなり、ホテル公式オンラインショップで全国配送も承ります。



"幸運を呼ぶお菓子"として新年にかかせない伝統的なフランス菓子「ガレット・デ・ロワ」。今回は、毎年好評いただいている「プレーン」に加え、ピスタチオの濃厚な風味とラズベリーの甘酸っぱさが調和する「ピスタチオラズベリー」、フランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー®」を使用した「ショコラ」をご用意しました。

3 種類のガレット・デ・ロワには、バター100%で折り上げた生地にアーモンドの女王と呼ばれる世界的にも希少なスペイン産マルコナ種を使ったクリームを包み込んで焼き上げ、香り高く、深い味わいがお楽しみいただけます。また、表面の模様にはそれぞれ縁起の良い意味が込められており、渦巻き模様（太陽）は生命力、葉っぱ模様（月桂樹）は勝利、矢羽根模様（麦の穂）は豊穣を、パティシエが一つひとつ願いを込めて描きました。

フランス語で"王様のお菓子"を意味する「ガレット・デ・ロワ」には、「フェーブ」と呼ばれる陶器で作られた人形が一つだけケーキの中に隠されています。隠された「フェーブ」が入ったピースを当てた人は王冠を被り祝福を受け、一年幸運に恵まれると言われています。ご購入いただいたお客様には、フェーブを一つお付けするほか、紙製の王冠をプレゼントいたします。

「ガレット・デ・ロワ 2027」販売概要

■予約期間　2026 年 11 月 24 日（火）～2027 年 1 月 28 日（木）
■販売期間　2027 年 1 月 3 日（日）～31 日（日）11:00～19:30
※お受け取り日の 3 日前までの要予約（配送は 4 日前まで）
※オンラインショップでは、2027 年 1 月 9 日（土）のお受け取り分からご予約を承ります。
■場所　川崎日航ホテル　ペストリーショップ（1 階）
■価格　プレーン 3,800 円／ピスタチオラズベリー、ショコラ 各 4,000 円
※各種フェーヴ 1 個、紙製王冠付き　※直径約 18cm　※消費税込
■ご予約・お問い合わせ
ペストリーショップ TEL. 044-200-7575
〈10:00～20:00／第 3 火曜定休（1 月 19 日(火)を除く）、1 月 1 日(金・祝)～2 日(土)休業〉
公式オンラインショップ　https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.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　前田優希／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：y-maeda@k.nikkohtl.co.jp　HP：https://www.kawasaki-nikko-hotel.com