

No.18-19

2018年9月21日

～川崎日航ホテル ChristmasCake2018のご案内～
素材にこだわりぬいた季節限定商品「5種類のクリスマスケーキ」を販売
2018年10月1日（月）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 山口祐一）は、2018年10月1日（月）より、クリスマスケーキ全5種類の予約受付を開始いたします。



北海道産の生クリームを使用し国産いちごをデコレーションした「クリスマスケーキ」や、濃厚なクレームブリュレを包んだ「クリスマスショコラ」、国産栗にこだわった「和栗のクリスマスモンブラン」、ドイツで古くからクリスマスを待つお菓子として各家庭で作られている「シュトーレン」をご用意いたしました。さらに、カラフルなシュークリームやマカロンをツリーに見立てた限定5台のプレミアムケーキは、見た目も華やかに仕上げパーティの演出にもおすすめです。ご家族や大切な方と過ごすクリスマスに、心を込めてお作りしたホテルメイドのケーキで、特別なひとときをお過ごしください。

◇◆川崎日航ホテル クリスマスケーキ2018 販売概要◆◇

- 【ご予約期間】2018年10月1日（月）～12月18日（火）
- 【お渡し期間】2018年12月21日（金）～12月25日（火）10:00～18:30
- 【お渡し場所】川崎日航ホテル 宴会予約課（7階）
- 【内容】



■クリスマスケーキ（限定各100台）

北海道・浜中町の牧場でとれた生乳から出来た生クリームと、ホテルメイドのスポンジ、国産いちごを使ったクリスマスケーキ。生クリーム本来の風味をお楽しみください。

- （4号／直径12cm）3,000円
- （5号／直径15cm）4,000円



■クリスマスショコラ (限定 100 台)

限定した農園のカカオ豆だけを使用したチョコレート〈アルトエルソル〉を使い、滑らかな口当たりのチョコムースに濃厚なクレームブリュレを包んだ、クリスマス限定のチョコレートケーキです。

(5号/直径 15cm) 4,000 円



■和栗のクリスマスモンブラン (限定 30 台)

国産栗の濃厚なマロンペーストをふんだんに绞り、ケーキの中にも和栗が丸ごと入っている贅沢なモンブラン。和栗本来の味わいをお楽しみください。

(直径約 14cm) 6,000 円



■プレミアムケーキ Maison de Noel メゾン・ド・ノエル

(限定 5 台)

ラズベリーチョコレートタルトにカラフルなシュークリーム、マカロンをツリーに見立て積み重ねた川崎日航ホテルのパティシエがお作りするプレミアムなクリスマスケーキです。

(高さ約 20cm×直径約 15cm) 10,000 円



■シュトーレン (限定 100 台)

ドイツで古くからクリスマスを待つお菓子として各家庭で作られている「シュトーレン」は、洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツを混ぜ込んだ生地で、アーモンドペーストを包んで焼き上げ、たっぷりのバターをしみ込ませました。

(長さ約 16cm×横 8cm×高さ 4cm) 2,700 円

※シュトーレンは、10月1日(月)より10階レストラン「ナトゥーラ」でもお買い求めいただけます。
営業時間 7:00~21:30 お問い合わせ先: TEL044-221-2134

※表示金額は消費税が含まれております。 ※ケーキの飾りは一部変更になる場合がございます。

<お客様のご予約・お問合せ先>

川崎日航ホテル 宴会予約課 (7階) TEL.044-244-4441 (営業時間 10:00~18:30)

<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>