

ラウンジ&バー夜間飛行で楽しむ、優雅なひととき
レトロブームで再注目！時代を超えて愛される“昔ながらの洋食”がテーマのランチを提供
2022年5月16日（月）より開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、2022年5月16日（月）より、ビーフシチューやナポリタンなどホテルのシェフが手掛ける“昔ながらの洋食”をテーマに、ラウンジ&バー「夜間飛行」で全6種類のランチメニューを販売いたします。



川崎日航ホテルは、1964年の開業以来、地元川崎の発展とともに歩んできたホテルです。新たに登場したランチメニューは、地元の皆様に愛されるホテルでありたいというコンセプトのもと、幅広い年代が楽しめる、どこか懐かしく温かみのある洋食料理を味わってもらいたいというシェフの思いから誕生しました。

シェフの一押しは、「黒ビールで煮込んだビーフシチュー（3,800円）」。弱火で長時間じっくりと煮込み、ホロホロと柔らかくなった牛肉を、甘みがある濃厚なソースと一緒に味わえます。このほか、パスタ料理の中でも日本発祥と言われる「スパゲティ ナポリタン（2,000円）」は、トマトケチャップとデミグラスソースを合わせたコクのあるソースを太麺に絡め、川崎産“黒川の地玉子”を目玉焼きに添えました。メニューは全6種類で、単品メニューにサラダ、スープ、ライスまたはパン、デザートなどが付くセットメニューもご用意しています。

提供場所の「夜間飛行」は7階に位置しており、街の風景を眺めながら、ゆったりと食事が楽しめる空間で、女性同士のお集まりやビジネスランチ、お一人で楽しむご褒美ランチにもおすすめです。

川崎日航ホテル「夜間飛行の“昔ながらの洋食”ランチ」概要

- 提供期間 : 2022年5月16日（月）より
- 提供場所 : 川崎日航ホテル ラウンジ&バー「夜間飛行」（7階）
- 提供時間 : 12:00～15:00（ラストオーダー14:30）
- メニュー :



◇黒ビールで煮込んだビーフシチュー 3,800円

赤ワインや野菜で牛肉を長時間弱火でじっくり煮込み、黒ビールのコクをプラスして旨味を引きだしました。ホロホロとした柔らかなお肉に、甘みがある濃厚なソースと一緒に召し上がってください。



◇スパゲティ ナポリタン 2,000円

日本発祥と言われ近年のレトロブームとともに時代を超えて愛されるナポリタン。太麺にトマトケチャップの酸味とデミグラスソースのコクを味わう特製ソースを絡め、川崎産“黒川の地玉子”の目玉焼きを添えました。



◇オムライス 海老とトマトのクリームソース 2,200 円

川崎産“黒川の地玉子”を使ったふわふわの卵に、懐かしいシンプルなチキンライス、海老の甘み、トマトソースの酸味を味わっていただきたい自慢のオムライスです。



◇ビーフカレー 牛サガリのソテー添え 2,400 円

牛スジと野菜を長時間じっくりと煮込み、肉と野菜の旨味を活かしたブイヨンベースに、定番メニューのカレーをアレンジしました。



◇国産牛サーロインステーキ (120g) 6,800 円 ～わさび醤油、にんにく醤油、岩塩と共に～

国産牛サーロインを強火で一気に焼き上げ、余熱でじんわり火を通しミディアムに仕上げました。肉本来の旨味を楽しんでいただけるよう、シンプルな3種類の味わいで召し上がってください。



◇岩中豚のポークステーキ ～ジンジャーソース～ 2,600 円

シェフこだわりの食材である、岩手県のブランド豚「岩中豚」を低温調理し、表面はカリッと焼いて、中は柔らかく仕上げました。昔ながらの生姜を使ったソースと共に召し上がってください。

※表示料金には、サービス料・消費税が含まれます。

■お客様のご予約・お問合せ：川崎日航ホテル 夜間飛行 Tel.044-221-2145

インターネットのご予約 <https://www.tablecheck.com/shops/kawasaki-nikko-hotel-yakanhikou/reserve>

<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