

～2025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！2024年9月20日（金）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 土谷文明）は、総料理長 馬場園安秀が監修する「川崎日航ホテルおせち料理」2種類の予約受付を2024年9月20日（金）より開始します。

新しい年の始まりに、笑顔あふれる一年になるようお願いを込め、テーブルを華やかに彩る多彩な味の「和洋中おせち三段重」「和洋中おせち一段重」の2種類をご用意しました。おせち三段重は、ローストビーフ赤ワインソース付、キャビア、鮎柚子煮、海老チリソース煮など、和食・洋食・中華のラインアップで、海の幸やボリューム感のある肉料理を贅沢に一品一品丹精込めて詰め合わせ、おせちでありながら多彩な味で幅広い年代のご家庭にもご満足いただける三段56品目の豪華版です。また小人数のご家庭に最適な和食・洋食・中華のおせち一段重もご用意しています。尚、安心・安全を目的に、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いたしますので、素材本来の味や風味がお楽しみいただけます。さらに三段重は11月15日（金）迄のご入金で、早期予約1,000円引きになる特典もご用意。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お楽しみください。



【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 56品目／39,960円（消費税込）

<壺の重> 20品目

トリュフレパン／生ハム／若草チーズマヨネーズ和え／ローストビーフ 赤ワインソース付／カニグルメテリーヌ／ピクルス／鶏のジェノベーゼ／ローズサーモン／キャビア／ロブスター／ブロッコリーのバジルオイル漬／合鴨パストラミ／鶏チーズソース焼／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／ベーコンローストパイ／海鮮ミックスマリネ／メープルくるみ／さくらんぼグラッセ／海老とアスパラのテリーヌ

<式の重> 18品目

鮎柚子煮／直火焼帆立／柿博多／松風／数の子／栗きんとん／金箔黒豆煮／田作り／ハスの芽梅酢漬／小鯛ひしお焼／帆立たらこ雲丹和え／いくら醤油漬／伊達巻／一口昆布巻／海老旨煮／金柑甘露煮／小松菜と揚げ煮物／鮑旨煮

<参の重> 18品目

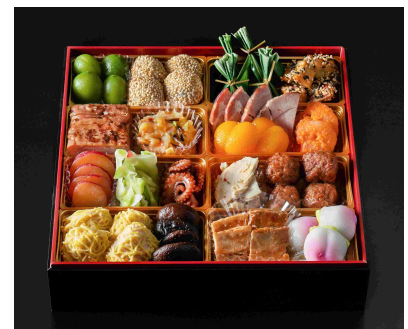
若桃甘露煮／胡麻団子／鶏中華テリーヌ／花椒くらげ／鳴門金時芋レモン煮／ザーサイ／蛸旨煮／錦糸玉子包み／椎茸煮／牛肉笹包み／ごま金時芋／黒糖ローストポーク／杏子煮／海老チリソース煮／桜島どりマリネ／肉団子／豚角煮／桃饅頭



壺の重



式の重



参の重

※重箱サイズ（一段あたり約 縦 25.1cm×横 25.1cm×高さ 6cm）

※重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています

和食・洋食・中華のおせち一段重〈29品目〉 16,200円（消費税込）

～内容～

栗きんとん／牛肉笹包み／鶏中華テリーヌ／錦糸玉子包み／伊達巻／なます
／いくら醤油漬／金箔黒豆煮／カニグルメテリーヌ／海鮮ミックスマリネ
／合鴨パストラミ／鮑旨煮／小松菜と揚げ煮物／田作り／海老旨煮／数の子
／菜の花松前漬／バジル仕立てのチーズロール／黒糖ローストポーク／杏子
煮／紅鮭西京焼／烏賊黄金焼／花椒くらげ／ピリ辛小胡瓜／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オイル
漬／メープルくるみ／鮎柚子煮



※重箱サイズ（約 縦 25.1cm×横 25.1cm×高さ 6cm）

※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：2024年9月20日（金）～12月15日（日）

※数量限定の為、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（月）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。配達時間の指定は不可。

※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」 11月15日（金）迄のご入金で1,000円引き

ご予約・お問い合わせ：宴会予約 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

～2025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！2024年9月20日（金）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 土谷文明）は、総料理長 馬場園安秀が監修する「川崎日航ホテルおせち料理」2種類の予約受付を2024年9月20日（金）より開始します。

新しい年の始まりに、笑顔あふれる一年になるようお願いを込め、テーブルを華やかに彩る多彩な味の「和洋中おせち三段重」「和洋中おせち一段重」の2種類をご用意しました。おせち三段重は、ローストビーフ赤ワインソース付、キャビア、鮎柚子煮、海老チリソース煮など、和食・洋食・中華のラインアップで、海の幸やボリューム感のある肉料理を贅沢に一品一品丹精込めて詰め合わせ、おせちでありながら多彩な味で幅広い年代のご家庭にもご満足いただける三段56品目の豪華版です。また小人数のご家庭に最適な和食・洋食・中華のおせち一段重もご用意しています。尚、安心・安全を目的に、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いたしますので、素材本来の味や風味がお楽しみいただけます。さらに三段重は11月15日（金）迄のご入金で、早期予約1,000円引きになる特典もご用意。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お楽しみください。



【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 56品目 / 39,960円（消費税込）

<壺の重> 20品目

トリュフレパン／生ハム／若草チーズマヨネーズ和え／ローストビーフ 赤ワインソース付／カニグルメテリーヌ／ピクルス／鶏のジェノベーゼ／ローズサーモン／キャビア／ロブスター／ブロッコリーのバジルオイル漬／合鴨パストラミ／鶏チーズソース焼／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／ベーコンローストパイ／海鮮ミックスマリネ／メープルくるみ／さくらんぼグラッセ／海老とアスパラのテリーヌ

<式の重> 18品目

鮎柚子煮／直火焼帆立／柿博多／松風／数の子／栗きんとん／金箔黒豆煮／田作り／ハスの芽梅酢漬／小鯛ひしお焼／帆立たらこ雲丹和え／いくら醤油漬／伊達巻／一口昆布巻／海老旨煮／金柑甘露煮／小松菜と揚げ煮物／鮑旨煮

<参の重> 18品目

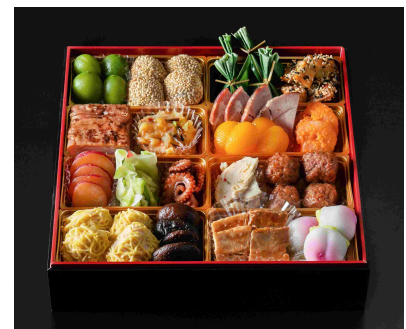
若桃甘露煮／胡麻団子／鶏中華テリーヌ／花椒くらげ／鳴門金時芋レモン煮／ザーサイ／蛸旨煮／錦糸玉子包み／椎茸煮／牛肉笹包み／ごま金時芋／黒糖ローストポーク／杏子煮／海老チリソース煮／桜島どりマリネ／肉団子／豚角煮／桃饅頭



壺の重



式の重



参の重

※重箱サイズ（一段あたり約 縦 25.1cm×横 25.1cm×高さ 6cm）

※重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています

和食・洋食・中華のおせち一段重〈29品目〉 16,200円（消費税込）

～内容～

栗きんとん／牛肉笹包み／鶏中華テリーヌ／錦糸玉子包み／伊達巻／なます
／いくら醤油漬／金箔黒豆煮／カニグルメテリーヌ／海鮮ミックスマリネ
／合鴨パストラミ／鮑旨煮／小松菜と揚げ煮物／田作り／海老旨煮／数の子
／菜の花松前漬／バジル仕立てのチーズロール／黒糖ローストポーク／杏子
煮／紅鮭西京焼／烏賊黄金焼／花椒くらげ／ピリ辛小胡瓜／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オイル
漬／メープルくるみ／鮎柚子煮



※重箱サイズ（約 縦 25.1cm×横 25.1cm×高さ 6cm）

※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：2024年9月20日（金）～12月15日（日）

※数量限定の為、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（月）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。配達時間の指定は不可。

※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」 11月15日（金）迄のご入金で1,000円引き

ご予約・お問い合わせ：宴会予約 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