

No. 24-11

2024年9月5日

4つのテーマ「生乳・海の幸・道東のお肉・チーズ」でメニューを堪能  
ホテル開業60周年記念「なまらうまい！北海道釧路フェア」  
2024年9月9日（月）から11月30日（土）迄

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、2024年9月9日（月）から11月30日（土）までの期間、カフェレストラン「ナトゥーラ」のランチ&ディナーbuffetで「なまらうまい！北海道釧路フェア」を開催します。



本フェアでは、北海道内でも有数の酪農地帯として知られる道東エリアに注目し、釧路沖で獲れる海産物や、豊かな大自然で育つ農畜産物など、ホテルシェフが現地を訪れ選び抜いた食材を、4つのテーマに分けて料理をご用意します。

第1テーマは「生乳」。厚岸（あつけし）群浜中町は、人口の倍以上の乳牛が飼育される、北海道屈指の酪農地帯です。豊かな自然環境で生産された生乳は、高水準な分析・衛生管理を経て製品に加工されます。buffetでは、「根釧生クリームを使った海の幸シチュー」やデザートに「食べる生クリーム」などを提供します。

第2テーマは「海の幸」。厚岸群厚岸町にある厚岸漁港は、地形に加え、森や川、湿原などの自然条件から、多くの水産資源に恵まれています。buffetでは、厚岸漁協直送のアサリを使った「ブリヤオン・パト（アサリのワイン蒸し）」や「海の幸のパエリア」、「花咲蟹の味噌汁」などを提供します。

第3テーマは「道東のお肉」。チーズを作る際に出るホエイ（乳清）をたっぷり与え、やわらかくジューシーな肉質と甘い脂身が特徴の「ホエイ豚」を使った「ローストポーク」、やわらかくてクセがない「ラム肉のジンギスカン風」などを提供します。

第4テーマは「チーズ」。チーズの原料はそのほとんどが生乳のため、生乳の品質がチーズの味を大きく左右します。豊かな自然のある白糠郡白糠町で育った牛の搾りたて生乳から作られた、チーズ工房白糠酪恵舎のチーズを使った「スカモルツァ燻製チーズのリゾット」や「リコッタチーズのタルト」などを提供します。

また、9月から11月の三連休では、特別なメニューが味わえます。9月21日（土）から23日（月・休）のランチタイムでは、川崎日航ホテルとハーゲンダッツがタイアップした「ミニアイスクリームサンデー with ハーゲンダッツ」が登場。日本で生産している「ハーゲンダッツアイスクリーム」は、浜中町をはじめとした根釧地区の高品質な北海道産生乳が使用されています。

その他、厚岸漁協直送の魚介類などのネタを選んでご飯の上に乗せる「勝手丼」や、鉄板コーナーで出来立てを提供する「秋鮭のソテー」などがご堪能いただけます。

## 「なまらうまい！北海道釧路フェア」概要

- 【期間】 2024年9月9日（月）～11月30日（土）
- 【店舗】 川崎日航ホテル カフェレストラン「ナトゥーラ」（10階）
- 【時間】 ◎ランチbuffet  
<平日>11:30～14:00（最終入店 13:30）※時間制限なし  
<土日・祝日>11:30～15:00（最終入店 14:30）※90分制  
◎ディナーbuffet  
<金曜・土曜・日曜・祝日のみ営業>17:30～21:00（最終入店 20:00）※120分制
- 【料金】 ◎ランチbuffet  
<平日>大人 4,500円、小学生 2,200円、幼児 1,000円  
<土日・祝日>大人 4,800円、小学生 2,400円、幼児 1,000円  
◎ディナーbuffet  
<平日>大人 6,500円、シニア 6,300円、小学生 3,200円、幼児 1,500円  
<土日・祝日>大人 6,800円、シニア 6,600円、小学生 3,400円、幼児 1,500円

※料金には、ソフトドリンクバー、サービス料、消費税が含まれます。  
※幼児3歳以上、シニア65歳以上  
※特別期間（9/21～23、10/12～14、11/2～4）は料金が変わります。

### 【メニュー内容（一部抜粋）】

#### ◎ランチbuffet

- ・「ホエイ豚」のジンギスカン風（シェフ実演）
- ・サーモンのチャンチャン焼き（北海道産味噌使用）
- ・釧路B級グルメ「スパカツ」
- ・低温調理した「ホエイ豚」のローストポーク ガーリックソース
- ・北海道郷土料理「ザンギ」
- ・海の幸のパエリア（エビ、アサリ、イカ、ホッキ貝）
- ・北海道産生クリームを使用した海の幸シチュー
- ・北海道産クリームチーズのムース
- ・釧路醤油ラーメン
- ・花咲蟹の味噌汁

#### ◎ディナーbuffet

- ・国産牛のローストビーフ ワサビ入りソース（シェフ実演）
- ・白糠町「チーズ工房 白糠酪恵舎」のチーズ使用  
各種カットチーズ/スカモルツァ燻製チーズのリゾット/リコッタチーズのタルト
- ・釧路厚岸漁協直送「アサリのブリヤオン・パト（にんにく、レモン、白ワイン、パクチー）」
- ・釧路名物サンマンマ
- ・低温調理した「ホエイ豚」のローストポーク ブルギニョンソース
- ・丸鶏を使った北海道郷土料理「ザンギ」
- ・帆立貝のバター焼き
- ・ラム肉のジンギスカン風
- ・海の幸のパエリア（エビ、アサリ、イカ、ホッキ貝）

※10/12（土）～10/14（月・祝）、11/2（土）～11/4（月・休）は実演メニューが変わります。  
※食材の入荷状況で、メニュー内容が予告なく変更される場合がございます。

### ■特別期間メニュー

9月、10月、11月の三連休は、スペシャルメニューが登場します。

#### ◎第1弾 9/21（土）～9/23（月・休）

- ・勝手丼（ホッキ貝、エビ、マグロ、イカ、ホタテなど）（ディナー提供）

- 川崎日航ホテルとハーゲンダッツがタイアップ「ミニアイスクリームサンデー with ハーゲンダッツ」（ランチ提供／①12:30、②13:15、③14:00）

## ◎第2弾 10/12（土）～10/14（月・祝）

- 秋鮭のソテー 北海道産味噌入りタッパナードソース（ランチ提供）
- 秋鮭のソテー 天然浅利のアーリオ・オーリオ（ディナー提供）
- 赤肉メロンと鹿肉の生ハム（お一人様一皿／ディナー提供）

## ◎第3弾 11/2（土）～11/4（月・休）

- 「ホエイ豚」のステーキ 塩ダレのソース 北海道産メークインの”じゃがバター”添え（ランチ提供）
- 北海道産神居牛のステーキ 北海道産なまら塩（お一人様一皿）（ディナー提供）
- 白糠酪恵舎のリコッタチーズのオープン焼き（お一人様一皿）（ディナー提供）

## ■特別期間料金

（ランチ）大人 5,300 円、小学生 2,650 円、幼児 1,000 円

（ディナー）大人 7,800 円、シニア 7,600 円、小学生 3,900 円、幼児 1,500 円

※料金には、ソフトドリンクバー、サービス料、消費税が含まれます。

※幼児 3 歳以上、シニア 65 歳以上



「生乳」を使った海の幸シチュー



「海の幸」を使った秋鮭のソテー



道東のお肉「ホエイ豚」「蝦夷鹿」「ラム肉」



白糠酪恵舎の「チーズ」を使った各種メニュー

## 【ご予約・お問い合わせ】

カフェレストラン「ナトゥーラ」 TEL. 044-221-2134

◎オンライン予約 <https://www.tablecheck.com/shops/natura/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