

～川崎日航ホテル ブッフェレストラン「ナトゥーラ」ディナータイム限定～
 厳選された黒毛和種で肉質4等級以上の最高級牛肉が好きなだけ食べ放題！
黒毛和牛「横濱ビーフ」のローストビーフと産地直送「採りたて野菜」フェア
 期間 2012年5月27日（日）～7月19日（木）

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 深谷浩司）は、当館10階レストラン「ナトゥーラ」のディナーで、黒毛和牛「横濱ビーフ」のローストビーフと産地直送「採りたて野菜」フェアを2012年5月27日（日）～7月19日（木）の期間に開催いたします。

本フェアの目玉は、文明開化の象徴である牛肉文化発祥の地「横浜」で生まれた神奈川県産最高級牛肉「横濱ビーフ」を使用したローストビーフ。実演コーナーで提供するこのかながわブランド認定の「横濱ビーフ」は厳選された黒毛和種で、肉質等級も4等級以上のものを言います。特定生産農家が熟練の技を持ち、エコフィード（食品残渣飼料）を実現したこだわりの餌を使用することで上質な肉の味わいを保ち、まろやかで風味豊かな旨み特徴です。

又、人気の産地直送「採りたて野菜コーナー」では三浦野菜を始めとした、新鮮だから生で食べれる“とうもろこし”や“島おくら”など、その季節の一番美味しい栄養豊富な旬野菜がお楽しみいただけます。さらにパティシエ渾身の、野菜を使ったスイーツもご用意するなどデザートも充実しています。この機会にレストラン「ナトゥーラ」が提供する厳選メニューの数々をどうぞお楽しみください。



- タイトル 黒毛和牛「横濱ビーフ」のローストビーフと産地直送「採りたて野菜」フェア
- 場所 川崎日航ホテル10F カフェレストラン「ナトゥーラ」
- 期間 2012年5月27日（日）～7月19日（木）
- 時間 ディナータイム 18:00～21:00（ラストオーダー20:30）※土日祝日は17:30 Open
- 料金 大人 3,200円（土日祝日 3,500円）／シニア（65歳以上）3,000円（土日祝日 3,300円）
小学生 1,800円／幼児（3歳以上）1,000円 ※2時間制※税金・サービス料を含みます。

□主なメニュー（※野菜は入荷状況によって種類は変わります。）

- ◆実演コーナー：・黒毛和牛「横濱ビーフ」のローストビーフ ・お好みで「麻婆麺」又は「麻婆丼」
- ◆産地直送「採りたて野菜コーナー」：・採れたて三浦野菜のサラダコーナー（ラレシ／とうもろこし／アスパラ／バナナピーマン／島おくら 他）・彩り野菜のバーニャカウダ・ラタトゥイユ・野菜スイーツ
- ◆和料理コーナー（5種） ◆枝豆の冷製クリームスープ ◆モッツアレラとトマトのクリームスープ仕立て
- ◆鱈のフリット 大葉の香り&シチリアの塩 ◆ミートソースと茄子のリカドーニ ◆特製シーフードカレー
- ◆各種特製スイーツ 他 全40品 ◇キッズ料理コーナー（土日・祝日限定）



かながわブランド認定の極上和牛



安心・安全の新鮮採りたて野菜



ズッキーニやトマトのスイーツは絶品

お客様のお問合せ先 Tel.044-221-2134（ナトゥーラ直通）

※ナトゥーラは全席禁煙です。10階ロビーに喫煙ブースがございます。

※ホームページで最新情報やお得なクーポンをご案内しております。 <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>

【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

セールスマーケティング部マーケティング課 担当：宮崎学／片山知子 TEL 044-233-5957／FAX 044-244-4444 e-mail: kikaku@k.nikkohtl.co.jp