



～ 数量限定！伊勢海老やフォアグラのテリーヌ等、豪華食材を使用した手作りの味～
川崎日航ホテル特製「和食・洋食・中華の三段重 生おせち料理」を販売
 早期予約割引がお得！2012年9月25日（火）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 深谷浩司）は、2012年9月25日（火）～12月25日（火）の予約受付で、恒例のおせち料理（和洋中の三段重 生おせち）を販売いたします。

毎年好評の川崎日航ホテルのおせち料理は、高級食材をふんだんに使い、和食・洋食・中華を一段ずつに詰め合わせた内容で、重箱一段あたり（縦24.5cm×横24.5cm×高さ5.5cm）のサイズも大きく、4～5名様で召し上がれる三段38品目の豪華版です。おせちでありながら多彩な味をバランスよくお楽しみになれるのも魅力のひとつで、好みが分かれるご家庭にも最適です。新鮮な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お作りした川崎日航ホテルのおせちなら、大人からお子様まで世代を問わずお楽しみいただけます。又、すぐ召し上がれる状態になっており手間もかかりませんので、ご家庭用としてはもちろん、お歳暮・贈りものとしてもご利用いただけます。さらに早期予約割引などうれしい特典もご用意しておりますので、新春のお祝いに、ぜひ川崎日航ホテルのおせち料理をご堪能ください。

【川崎日航ホテル おせち料理】

名称／料金	内容
数量限定 100 セット 和食・洋食・中華 「三段重 生おせち」 37,800 円（税込） ※38 品目 ※一段のサイズ (24.5cm×24.5cm×5.5cm) 	<p>【和食】～新年に願いをかける食材を豊富に盛り込みました～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・車海老旨煮・いくら醤油漬け・床伏・子持ち大鮎甘露煮・一口昆布巻き ・金箔黒豆・華きぬた・完熟金柑甘露煮・鱈子旨煮・栗きんとん・柿博多 ・子持ち昆布・杉板奉書・牛肉八幡巻き・胡桃松風・サーモン百合根寿司 <p>【洋食】～高級食材を使いシェフが腕を振るう料理の祝膳～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伊勢海老姿盛り・フォアグラテリーヌ トリュフ添え・ローストビーフ ・スモークサーモンケッパー添え・白螺貝と茸のブルギニョン・からすみ ・プチトマトとホホワイトアスパラのピクルス・テリーヌ ド ヴィアンド ・真鯛のマリネドライトマト香草風味・紅茶鴨燻製・カルビチーズサンド ・イチジクコンフィ <p>【中華】～丁寧仕上げ、味のバラエティはお子様にも好評～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚八角煮・牛タン山椒だれ・松笠イカ醤油煮・蟹爪のチリソース煮 ・焼き帆立 XO 醬・鰯の衣揚げ 甘酢餡・鶉皮蛋（うずらピータン） ・香腸（中華風ソーセージ）・松葉焼き蛤・牛肉生姜煮笹包み

- ◆予約受付：2012年9月25日（火）～12月25日（火）
 ※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。
 - ◆お引渡し：12月31日（月）10:00～15:00 7階宴会予約にて
 ※宅配サービスも地域限定で承っております。
 ※生鮮食品の為、配送出来ない地域もございます。
 - ◆お支払い方法：ホテルご来館（現金 or カード）もしくは銀行振込。
 ※お支払いには「JAL クーポン」がご利用いただけます。
 - ◆「早期予約割引キャンペーン」
 11月15日（木）迄にお申込みいただくと1,000円 OFF。
 - ◆「RE-USE（リユース）キャンペーン～眠っている重箱を再利用～」
 以前、ホテルで購入したお客様対象。三段重箱の再利用でおせちをお詰めいたします。その場合1,000円 OFF。
- ご予約・お問合せ先：044-244-4441（7階宴会予約）



ホテル特製「三段重 生おせち」

【本件に関するお問い合わせ先】