

ホテル開業 60 周年と川崎市市制 100 周年を記念した 11 種のスイーツ詰め合わせ
川崎食材を使用した「スイーツおせち二段重」を 100 台限定販売
10 月 2 日(月)よりオンライン予約受付開始

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、2024 年に迎えるホテル開業 60 周年と川崎市市制 100 周年を記念した「スイーツおせち二段重（11 品目）」のオンライン予約受付を、100 台限定で 2023 年 10 月 2 日（月）より開始いたします。



2024 年、川崎日航ホテルは開業 60 周年、川崎市は市制 100 周年を迎えます。この節目となる年を記念し、地域の皆様に支えられ共に歩んできた感謝の気持ちを込め、“川崎”を随所に盛り込んだスイーツおせちをご用意しました。

食材では、高津区の養蜂家である木嶋さんが作った「はちみつ」や麻生区の市川進養鶏場で生まれた「黒川の地玉子」、柚子やブルーベリーといった川崎産食材を使用したほか、毎年人気のマカロンは川崎市のカラー『赤、緑、青』をイメージして 3 色に仕上げました。

その他、2024 年の干支「辰」をモチーフにしたパイや、幸せが舞い込むようにと願いを込めた「福ダルマケーキ」など、お正月らしいスイーツもラインアップしています。

ご家族で楽しむのはもちろん、お正月のお年賀や大切な方への贈り物などにもおすすめです。

川崎日航ホテル「スイーツおせち二段重」概要

【商品名】	スイーツおせち二段重（全 11 品） ※重箱サイズ（2 段外径）縦 20.0cm×横 20.0cm×高さ 14.2cm
【価格（消費税込）】	16,000 円
【オンライン予約期間】	2023 年 10 月 2 日（月）～12 月 25 日（月）
【お届け日】	2023 年 12 月 29 日（金）～12 月 31 日（日） ※クール便（冷凍）又はホテルご来館受取（宴会予約カウンター〈7 階〉10:00～15:00）
【ご予約・お問合せ】	宴会予約 TEL. 044-244-4441（受付時間 10:00～17:00） 川崎日航ホテル公式オンラインショップ https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/

※本商品は、冷凍でのお渡しとなります。冷蔵庫で約 12 時間解凍してから召し上がりください。

※宅配料は別途頂戴いたします。（沖縄・島しょ部は配送対象外）

※限定数 100 台に達し次第、受付終了とさせていただきます。

《吉の重》



①川崎新春アニバーサリーマカロン

川崎産の食材「はちみつ、柚子、ブルーベリー」を使い、川崎市のカラーをイメージして作った3色のマカロンです。

②川崎産はちみつロール

高津区の養蜂家・木嶋さんのはちみつと黒川の地玉子でしっとりとしたスポンジに焼き上げ、北海道根釧の生クリームを巻き込みました。

③辰のめでたパイ

2024年の干支「辰」をモチーフに、サクサクのパイ生地にアーモンドクリームを入れ香ばしく焼き上げました。

④足柄抹茶のオペラ

神奈川県産・足柄抹茶の上品な風味と濃厚なチョコレートを組み合わせたキルシュ香るケーキです。

⑤パティシエの羊羹

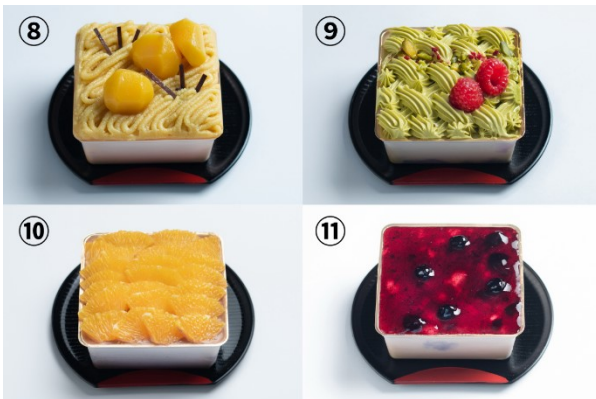
川崎日航ホテルのパティシエがじっくり丁寧に炊き上げた小豆を羊羹にしました。

⑥招福ベイクドチーズ

北海道産のクリームチーズと上質なカマンベールチーズを使い焼き上げた、コクのあるベイクドチーズケーキです。

⑦福ダルマ

川崎産柚子でバタークリームケーキを作り、幸せが舞い込むようにと願いを込め、ダルマをデコレーションしました。



《式の重》

⑧ババロアマロン

バニラ香るババロアの上に、おせち料理には欠かせない縁起物「栗きんとん」をイメージして栗のクリームを絞りました。

⑨ピスタチオラズベリー

ピスタチオとホワイトチョコレートのクリームに、ラズベリーソースを合わせ、ほのかな酸味が楽しめるケーキです。

⑩ショコラ柚子

濃厚なチョコレートムースに川崎産柚子の香りを合わせ、表面にオレンジのスライスを干支の辰の鱗に見立てて飾りました。

⑪ブルーベリーレアチーズ

北海道産クリームチーズを使用したレアチーズに、川崎産ブルーベリーの酸味をきかせた味わい深いケーキです。