

フランスの歴史ある3種類の洋酒を使用したカヌレ ホテル特製カヌレ付き宿泊プランを2024年6月24日（月）より販売開始

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、開業60周年記念として、フランスの歴史ある3種類の洋酒を使用したホテル特製のカヌレ「カヌレ・ド・ボルドー」が付いた宿泊プラン「エレガントステイ ～開業60周年記念カヌレの贈り物付き～」を、2024年6月24日（月）より販売開始します。



川崎日航ホテル特製「カヌレ・ド・ボルドー」



デラックスツインルーム

カヌレは、フランスのボルドー地方の伝統的なお菓子で、その歴史は古く、一説には16世紀に修道院で作られたのが始まりとも言われています。本年8月に開業から60年を迎えるにあたり、時を超え愛され続けてきたお菓子と、川崎と共に歩んできたホテルの歴史と重ねた特製カヌレが誕生しました。

川崎日航ホテル特製カヌレ「カヌレ・ド・ボルドー」のフレーバーには、300年以上続く、世界最古のラム酒蒸留所で造られる「マウントゲイ ラム 55°」、170年の歴史をもち、厳選したスイートとビター2種類のピールを使用したオレンジリキュール「コアントロー54°」、130年以上の歴史を誇り世界各国で高い評価を受ける「サンレミー ブランデー 60°」といったフランスの3種類の洋酒を使用しています。フランスボルドー地方の伝統的な製法を再現しており、型に蜜蝋を塗り、一晩じっくりと寝かせた生地を流したあと、高温のオーブンで約1時間じっくりと焼き上げることにより、外は香ばしくカリッと、中はもっちりとした食感が楽しめます。

カヌレはホテルオリジナルのBOX入りで、3種類のフレーバーが織りなす芳醇な香りと食感を、滞在中のお部屋でゆっくりお楽しみいただけます。また、ホテル内ペストリーショップでお土産として購入も可能です。

宿泊プラン「エレガントステイ ～開業60周年記念カヌレの贈り物付き～」概要

- 販売開始：2024年6月24日（月）～12月17日（火）
- 宿泊期間：2024年7月1日（月）～12月20日（金）
- 料金：
 - ・モデルートシングルルーム（14㎡） お一人様 12,800円～（1室1名様利用／消費税・サービス料込）
 - ・コンフォートツインルーム（21㎡） お一人様 11,050円～（1室2名様利用／消費税・サービス料込）
 - ・デラックスツインルーム（31㎡） お一人様 15,050円～（1室2名様利用／消費税・サービス料込）
- ※カヌレ・ド・ボルドー1箱（3個入り）、朝食buffet ※カヌレは1泊につき1箱
- 宿泊プランのご予約・お問い合わせ：川崎日航ホテル 宿泊予約直通 TEL. 044-244-5941

<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