

報道関係各位ニュースリリース

2024年1月17日 日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎

## 宮崎県産完熟きんかん「たまたま」メインに、宮崎県産グレープフルーツ、日南ポンカンを使用 完熟きんかん「たまたま」のパフェ

ホテルメトロポリタン 川崎(運営/日本ホテル株式会社、総支配人/金田 文典)の「Terrace and Table」では、本日 1 月 17 日より宮崎県が誇る完熟きんかん「たまたま」と宮崎県日南産グレープフルーツ、日南ポンカンを使ったパフェを販売開始いたします。

今回のメイン食材は、宮崎県産完熟きんかん「たまたま」。選ばれた果実のみを大切に育てた温室育ちのエリート達で、加工用に比べ大きくて糖度も16度以上と大変甘く、『生』のままおいしく食べられます。

他に、防腐剤・防力ビ剤を使用せず持続可能(SDGs)な農業経営を目指す「緑の里りょうくん」(宮崎県日南市)のグレープフルーツ、日南ポンカン(後半は不知火)を使い、フレッシュな甘みたっぷりの柑橘の恵みが楽しめるパフェに仕上げました。



完熟きんかん「たまたま」のパフェイメージ

- ■メニュー・価格 1 日 10 食限定 「完熟さんかん『たまたま』のパフェ」 ¥2,300 (税サ込)
- ■提供期間・時間 2024 年 1 月 17 日 (水) ~3 月 31 日 (日) 15:00~17:00 ※火曜日定休 食材の流通の都合により期間内に終了する場合がございます。
- ■ご予約 事前のご予約も承ります。レストラン直通電話 044 533-1129 へお申し込みください。 https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/sweets-202401.html/

## ■店舗情報

- ・オールデイダイニング「Terrace and Table (テラスアンドテーブル) 」
- ・住所:神奈川県川崎市幸区大宮町1-5 ホテルメトロポリタン 川崎2階(JR川崎駅西口より徒歩2分)
- ・お問合せ・ご予約:044-533-1129(レストラン直通、10:00~20:00)