



AIR DO



**HOTEL
METROPOLITAN**
KAWASAKI JR-EAST

報道関係者各位
ニュースリリース

2026年7月24日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎
株式会社A I R D O

9月1日テイクオフ! 「北海道の翼」 AIRDOとの共同企画 北海道ビュッフェ旅 大地の恵みと海の幸を巡るグルメフライト

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／山岡 広記）の直営オールデイダイニング「Terrace and Table」では、2026年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、北海道の味覚を心ゆくまで堪能できる「北海道ビュッフェ旅 大地の恵みと海の幸を巡るグルメフライト」をランチタイムとディナータイムに開催いたします。

本フェアでは、北海道と本州・福岡をつなぐ11路線を運航する航空会社、株式会社A I R D O（代表取締役社長／鈴木 貴博）と昨年に引き続き、共同にて北海道の魅力を発信する企画を実施いたします。本企画では、AIRDOの「道産空輸 AIRDO ダイレクト便」などにより北海道の旬の食材を直送し、レストランでの提供や北海道への観光誘致プロモーションを行います。

レストラン内には函館、旭川、女満別を中心としたエリアの食材を使用した北海道名物がずらりと並び、ひと口ごとに広大な北の大地を大横断しているかのような、贅沢な旅行気分をお届けします。



1. 「道産空輸 AIRDO ダイレクト便」による食材の直送



「道産空輸 AIRDO ダイレクト便」は、北海道内の生産地から最速輸送でお届けする「北海道産品の高付加価値化」に特化した航空輸送サービスです。北海道の広大な土地で収穫されたばかりのトウモロコシなどの新鮮な青果物を、高鮮度のまま川崎へお届けします。北海道の現地でしか味わえないような“食材本来のおいしさ”を体験していただけるよう**日にち限定・数量限定**でご提供いたします。

※空輸食材の提供スケジュールやメニューの詳細は、決まり次第ホテルメトロポリタン川崎の公式サイトにて順次公開いたします。

2. 「コラボレーションメニュー」の提供



AIRDOの機内ドリンクサービスで提供する
「ほたてスープ」を使用した
アジアン風ほたてトースト



星空を飛ぶAIRDOをイメージしたデザート
マンゴープリン

3. コラボレーションによる各種企画・演出

■“機内アナウンス”で北海道ビューフェ旅ヘテイクオフ

店内ではAIRDO客室乗務員による実際の機内アナウンスになぞらえた「北海道ビューフェ旅の紹介（録音）」を放送。まるでフライト中かのような高揚感に包まれます。

■AIRDOの航空券が当たる！SNSキャンペーン&オリジナルグッズ販売

実際に北海道へ旅立てる「AIRDO往復航空券」などの豪華賞品が当たるSNSキャンペーンを開催。また、店内では可愛いAIRDOオリジナルグッズの限定販売も実施します。

■人気マスコット「ベア・ドウ」がやってくる（日にち限定）

AIRDOの公式マスコットキャラクターとして大人気の「ベア・ドウ」がレストランに登場！記念撮影を楽しんだりできるスペシャルグリーティングを実施します。



◆料理長より北海道ビュッフェ旅への想い



「Terrace and Table」料理長 宮下 茂雄

北海道の素晴らしい食材の魅力を、「本物の味」としてお届けしたい。そのような想いから自ら現地へと足を運びました。

生産者の皆さまと直接対話し、その情熱とこだわりを深く伺いながら、自信を持っておすすめできる食材を目と舌で厳選してまいりました。

AIRDOとの共同企画だからこそ実現する「道産空輸 AIRDO ダイレクト便」による、抜群の鮮度を誇る青果物や、私が現地で惚れ込んだ大地と海の恵みを、

当ホテルならではのプロの技で「一番美味しい瞬間」に仕立ててお届けします。

北海道の豊かな自然と、そこに暮らす人々の想いを少しでも感じていただけたら嬉しく思います。川崎にいながらまるで北海道を旅しているかのような食の旅を、ぜひ心ゆくまでご堪能ください。

◆メニュー例



北海道プレミアムポーク
ひこま豚のトンテキ



「すずらんみそ」を使用した
鮭のちゃんちゃん焼き



北海道ポテトサラダの
ガトー仕立て



豚サガリと野菜の鉄板焼き



函館カール・レイモンの
サラミを使用したピザ



北海道名物 いかめし

◆デザート



塩キャラメルムース



とうもろこしのブルドネージュ



北見ハッカ通商のハッカ油を
使用したハッカレモンゼリー

◆アディショナルディッシーズ



北海道産 真鱈のポワレ

1,500円

※平日限定、土日祝はビュッフェで提供



北海道産 紅ズワイガニ

1,800円



かみふらの和牛のステーキ

2,000円



コンボ

(北海道産 紅ズワイガニ+かみふらの和牛のステーキ)

2,500円

「北海道ビュッフェ旅 大地の恵みと海の幸を巡るグルメフライト」概要

名称	北海道ビュッフェ旅 大地の恵みと海の幸を巡るグルメフライト				
期間	2026年9月1日（火）～11月30日（月）				
提供時間	ランチタイム 平日 11:30～15:00 （120分制） 土日祝 11:00～15:10 （100分制） ディナータイム 平日 17:30～21:30 （最終入店20:00） 土日祝 17:00～21:30 （120分制（最終入店19:30））				
料金		ランチタイム		ディナータイム	
		平日	土日祝	平日	土日祝
	大人（中学生以上）	3,700円	5,500円	5,000円	6,900円
	小人（小学生）	1,800円	2,800円	2,400円	3,400円
	幼児（4歳以上の未就学児）	900円	1,400円	1,200円	1,700円
土日祝限定	・ローストビーフ食べ放題 ・北海道産 真鱈のポワレがビュッフェスタイルで食べ放題 ・キッズコーナー（チョコレートファウンテン）				
URL	https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/hokkaido2026.html				

オールデイダイニング「Terrace and Table」店舗概要



- ・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
- ・アクセス： JR川崎駅西口より徒歩2分
- ・席数： 店内98席（個室1室10席を含む）／テラス20席
- ・電話： 044-533-1129
(レストラン直通、10:00～20:00)

【報道機関 お問い合わせ先】

日本ホテル株式会社ホテルメトロポリタン 川崎 TEL：044-533-1111（代表）

広報担当 谷口・川崎 pr-kawasaki@metropolitan.jp

株式会社A I R D O

TEL：011-252-5590（直通）

北海道ブランド推進部 広報・渉外グループ