

報道機関各位  
 プレスリリース

 2019年2月7日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

**【第一ホテル東京】日本ワインを楽しむ、最上階ラウンジ**  
**2019年2月23日（土）リニューアルオープン**  
**期待感高まる優美な空間「ワインウォールのある邸宅」**

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）の最上階にあるダイニングラウンジ「ラウンジ21」が、2019年2月23日（土）にリニューアルオープンいたします。



アプローチエリア



ラウンジエリア

### リニューアルテーマは「ワインウォールのある邸宅」

入口左側の“アプローチエリア”は、ネオクラシックデザインの余韻を残しながら、プライベート感をもたせた空間に改装。反対側には、ワインを飾るワインウォールを新たに設置し、特別な邸宅に招かれたような、“ファーストシーン”に相応しい期待感を演出いたします。アプローチエリアを進むと一面の窓から銀座・汐留方面の夜景を一望いただけるラウンジエリアが広がります。

### ソムリエがセレクトする「日本ワイン」と料理のマリアージュを堪能

近年、品質向上により国際コンクールで数々の賞を受賞し、世界的にも評価されている「日本ワイン」。国産葡萄を100%使用し、国内製造されたワインだけを「日本ワイン」と呼ぶことができます。シェフおすすめの料理と「日本ワイン」のマリアージュをぜひ、お楽しみください。

※おすすめメニューについては、次ページをご覧ください

#### <改装概要>

- 【店名】 21階「ラウンジ21」
- 【営業時間】
 

ランチ	11:30～15:00 (L.O. 14:30)
ティータイム	14:30～17:00 (L.O. 17:00)
ディナー&バー	17:00～23:00 (L.O. 22:30) ※日・祝日～22:00 (L.O. 21:30)
- 【工事期間】 2019年2月11日（月・祝）～22日（金）計12日間
- 【オープン日】 2019年2月23日（土）11:30～ リニューアルオープン
- 【席数】 75席
- 【料金帯】
 

ランチ	1,620円～、アラカルト 540円～、各種プラン 4,500円～
グラスワイン	810円～、ボトルワイン 4,860円～、ビール 1,296円～ など
- 【お問い合わせ】 TEL: 03-3596-8619（直通）

※画像は全てイメージです ※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当

TEL: 03-3596-7790 FAX: 03-3596-7724

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。

<ディナータイムのおすすめメニュー>

ソムリエおすすめのマリアージュ



とろとろビーフシチュー  
牛肉と根菜の  
マスカット・ベリーA  
煮込み  
2,160円  
×  
ジャンプレミアム  
マスカット・ベリーA  
グラス/972円



白身魚の昆布締め  
デコボンのポン酢添え  
1,620円  
×  
ジャンプレミアム  
甲州  
グラス/972円



味噌風味の  
チキンレバーペースト  
バゲット添え  
1,080円  
×  
長野メルロー (長野県)  
グラス/1,350円



柚子胡椒香る  
鶏肉の唐揚げ  
かぼす添え  
1,350円  
×  
新鶴シャルドネ (福島県)  
グラス/1,350円

アペタイザー・セレクション 3,780円

トップ、セカンド、メインのメニューからそれぞれ好きな一皿をセレクトし、3段のアフタヌーンティー風でお楽しみいただける盛り合わせスタイル。シェアしてお召しあがりください。

- <トップ> 味噌風味のチキンレバーペースト バゲット添え
- <セカンド> サーモンとほうれん草のキッシュ
- <メイン> ローストビーフ&粒マスタード入りマデラ酒のソース



アペタイザー・セレクション

その他 アラカルトメニュー

- ・ポーチドエッグをのせたシーザーサラダ 1,080円
- ・市田柿のフロマージュとミックスナッツ 1,350円
- ・鯛のポアレ アンチョビクリームソース 1,890円
- ・チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ 1,890円
- ・ビスマルク風ピザ 1,890円
- ・国産牛のグリル (100g) 2,160円  
(マデラ酒ソース、洋風ジンジャーソース、醤油ベースの和風ソースより)
- ・オマール海老のソテー ディアブル風  
アメリカンクリームソース 2,160円 など



オマール海老のソテー ディアブル風



市田柿のフロマージュとミックスナッツ

ディナーコース

「ヴァンテアン」 4,590円

- ・小海老とアボカドのタルタル仕立て ディル風味オレンジソース
- ・本日のスープ
- ・鯛のポアレ トマトのヴィネグレットソース
- ・宮城野豚のグリル 粒マスタード入りマデラソース
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶



ポーチドエッグをのせたシーザーサラダ

<ランチタイムは下記メニューをご用意いたします>

- ・ランチコース「ヴァン」  
メインチョイス 2,700円 ・ フルコース 3,240円
- ・週替わりランチ (魚または肉料理) 1,620円
- ・スパゲティクリーム ペスカトーレ 1,890円 など



スパゲティクリーム ペスカトーレ

<グループ向けプラン>

アプローチエリアのプライベートシートにてゆっくりと。大人数の会食パーティーはラウンジエリアで。会社の同僚との集まりや友人との飲み会、女子会にもおすすめです。

**パーティープラン**

**「春のパーティープラン (フリードリンク付き)」 5,000 円 (要予約)**

時 間：17：00～21：00 (最終入店) ※日・祝日は～20：00 (最終入店)  
※いずれの曜日も2時間制

人 数：2～8名様

メニュー：・オードブルヴァリエ3つの味わい

- ・とうもろこしとミックスビーンズとトマトのサラダ
- ・ローストビーフと柚子胡椒香る鶏肉の唐揚げ
- ・本日のパスタ
- ・デザート

ドリンク：ビール、ワイン (赤・白)、ウイスキー、焼酎、カクテル、ソフトドリンク



**女子会プラン**

**「春の女子会パーティープラン イヴェール -Hiver-」 (フリードリンク付き) 5,500 円 (要予約)**

時 間：17：00～21：00 (最終入店) ※日・祝日は～20：00 (最終入店)  
※いずれの曜日も最大4時間飲み放題 (営業時間内)

人 数：2～8名様

メニュー：・アフタヌーンティースタイルで楽しむオードブル盛り合わせ

- 1 段目 市田柿のフロマージュとソフトサラミ
- 2 段目 白身魚の昆布締め デコポンのポン酢添え
- 3 段目 味噌風味のチキンレバーペースト バゲット添え

- ・カプリ風チョップドサラダ
- ・サーモンのポアレ 胡麻クリームグラチネ
- ・ハーブ香る丸ごとチキンの贅沢ロースト
- ・本日のパスタ
- ・マシュマロのデザートピザ

ドリンク：スパークリングワイン、ビール、ワイン (赤・白)

ウイスキー、焼酎、スパークリングワインカクテル、カクテル、ソフトドリンク

※2名様の場合、「ハーブ香る丸ごとチキンの贅沢ロースト」は「鶏もも肉のロースト」に変更となります



<様々なシーンにご利用いただけます>

夜景を見渡せる窓際のカップルシート、ご友人や同僚とゆっくり話せる個室感覚のプライベートシートに、会食・飲み会におすすめのゆったり空間のラウンジエリア、仕事帰りに一杯、バーカウンターまで。

