

報道機関各位
ニュースリリース

2020年2月21日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京シーフォート
No. 19-025

地上約100m、東京ベイエリアの眺望とともに楽しむ鉄板焼き
春のランチ&ディナーコース
2020年3月1日(日)より 鉄板焼「天王洲」にて

「自然のゆらぎを五感で味わう TOKYO ISLAND RESORT」をコンセプトとする第一ホテル東京シーフォート(東京都品川区東品川2丁目3番15号 総支配人:鳥井 由佳)では、2020年3月1日(日)より春のランチ・ディナーコースを販売いたします。

シェフが絶妙なタイミングで焼き上げる黒毛和牛のフィレスステーキをはじめ、ランチコース「フリージア」では黒毛和牛の炙り寿司を、ディナーコース「アイリス」では、目でも楽しめる“炎で包んだ活蝦夷鮑えぞあわびの蒸し焼き”をご堪能いただけます。



ランチコース「フリージア」



ディナーコース「アイリス」

<概要>

- ・場 所 28階 鉄板焼「天王洲」
- ・期 間 2020年3月1日(日)～5月31日(日)
- ・営業時間 <ランチ> 11:30～15:00(L.O. 14:30) <ディナー> 17:00～22:00(L.O. 21:00)
- ・料金/主な内容
- ・ランチコース「フリージア」 8,800円
特選黒毛和牛ステーキ フィレ(100g)、黒毛和牛の炙り寿司、ホワイトアスパラガスのスープ、本日の魚の鉄板焼き 菜の花のソース 他
- ・ディナーコース「アイリス」 16,500円
極上黒毛和牛ステーキ フィレ(100g)、ホワイトアスパラガスのスープ、炎で包んだ活蝦夷鮑えぞあわびの蒸し焼き ブルギニョンバター添えとオマールテールの鉄板焼き 菜の花ソース 他
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:03-5460-4430(直通)

※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。※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

第一ホテル東京シーフォート 広報担当:塚野・南場・中村

TEL: 03-5460-4410 FAX: 03-5460-4482

e-mail: sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com