

2014年6月12日

株式会社 阪急阪神ホテルズ

第一ホテル東京

報道機関各位  
プレスリリース

見て楽しい、食べて美味しい！新メニュー続々！グループにも最適な個室風客席を新設！

## 世界バイキング「エトワール」リニューアルオープン

7/1(火) 第一ホテル東京にて

第一ホテル東京（東京都港区新橋 1-2-6 総支配人 遊川剛正）地下1階 世界バイキング「エトワール」は6月7日（土）～6月30日（月）の期間改装工事を行い、7月1日（火）にリニューアルオープンいたします。

&lt;リニューアル後の特徴&gt;

### ■個室風客席「セミ個室」を新設！（6名様～32名様利用可能／個室料1,000円～4,000円）

ゆったりとしたホールの客席は、プライベート感を大切に空間に生まれ変わり、ご家族やご友人とのご会食をはじめ、記念日やお祝いごとなど、各種お集まりにもご利用いただける「セミ個室」を新設いたします。

### ■中国料理も加わり、『和・洋・中・デザート』のお料理を堪能！

洋食、和食、デザートを中心としたメニューに加え、中国料理メニューも豊富にご用意。シェフが目の前で作る「ライブキッチンコーナー」では、出来立てアツアツのお料理をご提供いたします。



※写真はすべてイメージです

&lt;バイキング新料金&gt;

- ランチ：大人 平日 3,300円 土日祝 4,000円
- ディナー：大人 平日 5,600円 土日祝 6,300円
- ※ソフトドリンクバー付
- ※小学生・園児（4歳以上）料金設定あり。税・サ込。

&lt;時間&gt;

- ランチ：11:30～14:30（土日祝 ～15:00）
- ディナー：17:00～21:00 ※いずれも2時間制

&lt;ご予約・お問合せ&gt; (03) 3501-4411（代表）

■リニューアルオープン記念バイキングの詳細は、  
次ページをご覧ください。

この件のお問合せは、第一ホテル東京 営業企画担当／みやたに宮谷 直也、なおや高橋 恵、たかはしめぐみ森山 純子、もりやま大村 麻衣子

TEL (03) 3596-7790 FAX (03) 3596-7724

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com ※記載の写真データをご用意しております。

## ■フェア概要

【フェア名】リニューアルオープン記念バイキング

【期間】2014年7月1日(火)～8月31日(日)

【内容】アツアツのうちにご提供するライブキッチンコーナーでは、新たに中国料理も加わり、海老と卵のチリソースや五目チャーハンなどダイナミックなパフォーマンスもお楽しみいただけます。

### ■ライブキッチンコーナー

- ランチ ・かき揚げ天茶 ・ケイジャン風ローストポーク
- ディナー ・北京ダック ・ローストビーフ ・各種天ぷら
- ランチ&ディナー ・牛ステーキ オニオンソース ・汁なしタンタン麺  
・茹で上げ麺 チーズの中でからませパスタ



### ■ディナータイムサービス

- 平日 ・フォアグラのソテー パンケーキ添え (17:50/18:50)
- 土日祝 ・牛フィレ肉とフォアグラのポワレ (17:50/18:50)
- 全日 ・焼き帆立の海苔あんかけ (18:10/19:15) ・オレンジのクレープロール (18:30/19:50)

### ■中国料理

いろいろ野菜の四川山椒風味、海老と卵のチリソース、五目チャーハン、豚肉と芽にんにくの XO 醬炒め  
白身魚のあっさり蒸し 魚醤油掛け ナンプラー風味 (ランチ)、皮付き豚バラ肉の煮込み (ディナー) など

### ■日本料理

抹茶豆腐、冷やし茶碗蒸し、桶盛り寿司、そば、冬瓜あんかけ (ランチ)、ソーメンと野菜のゼリー寄せ  
(ディナー)、スズキの塩麴焼き (ランチ)、鱧の椀 (ディナー) など

### ■西洋料理

ギリシャ風豚のしゃぶしゃぶ、ハワイ風マグロとアボカドのポキ (ディナー)、ビーフストロガノフ  
白身魚のアクアパッツァ、ナポリ風ピザ、鶏肉のディアブル風 (ランチ)、パエリア バレンシア風  
(ディナー) など

### ■デザート

白桃のパナコッタ、マンゴーとココナッツのムース、パイナップルのタルト  
紅茶とオレンジのケーキ、アイス各種 など

