

報道機関各位
プレスリリース

2014年7月31日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

プロフェッショナルのパフォーマンスを目の前で堪能！
シェフによるカッティングとフランベのディナーコース
 第一ホテル東京 フレンチ「アンシャンテ」にて9月1日（月）より販売開始

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）2階フレンチ「アンシャンテ」では、9月1日（月）よりイベリコ豚生ハムのカッティングや、オマール海老・フォアグラのフランベサービスをお客様の目の前でシェフが行なうディナーコースを販売いたします。

ローストビーフのカッティングやオマール海老のフランベを行なうシェフのパフォーマンスで大切なひとときを演出する特別感が好評を博している現在のコースを、秋のメニューに変えてご提供いたします。

【期間】2014年9月1日（月）～11月30日（日）

【時間】ディナー 17:00～21:00（L.O.）

【価格】ディナーコース「アトレ」12,960円（税サ込）

【メニュー内容】

- ・鱈ますのスマークのクルスティアン ラヴィゴットソース
- ・ハモン イベリコ デ ベジュータ グラン レセルバ
イベリコ豚の生ハム（カッティングサービス）
- ・パテ アンクルート ブリヤ サヴァラン風
- ・リンゴの冷たいスープ
- ・オマール海老のポワレ 野菜添え（フランベサービス）
- ・お口直しのシャーベット
- ・国産牛フィレのグリエ ブール マルシャン ド ヴァンと
マデラ風味 鴨のフォアグラを添えて（フランベサービス）
または
- ・シャラン鴨のロースト メープルとシェリーヴィネガー風味
フルーツとソース エーグルドゥース
鴨のフォアグラを添えて（フランベサービス）
- ・デザート
- ・コーヒー

【店舗】第一ホテル東京2階 フレンチ「アンシャンテ」

【ご予約・お問合せ】(03) 3501-4411（代表）レストランへ

※写真はイメージです。



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 なおや たかはしめぐみ もりやま じゅんこ たじま まい こ宮谷 直也、高橋 恵、森山 純子、田島 麻衣子

TEL (03) 3596-7779 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。