

2014年8月4日

報道機関各位
プレスリリース

株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテルアネックス

カッティングサービスやナポリ風ピッツァも！

夏休みイタリアンbuffet

8月15日（金）～8月17日（日）第一ホテルアネックス「ラ・パランツァ」にて

第一ホテルアネックス（東京都千代田区内幸町 1-5-2 総支配人 遊川剛正）の地下1階 トラットリア「ラ・パランツァ」では、8月15日（金）～8月17日（日）の夏季期間、「夏休みイタリアンbuffet」を開催いたします。サラダやオードブルをはじめ、パスタやピザなどご家族で楽しめるバラエティに富んだイタリア料理をお楽しみいただけます。

- 【プラン名】夏休みイタリアンbuffet
- 【場所】第一ホテルアネックス 地下1階
トラットリア「ラ・パランツァ」
- 【期間】2014年8月15日（金）～8月17日（日）
※ディナーは16日（土）までとなります。
- 【時間】ランチ 11:30～14:30（13:30最終入店）
ディナー 17:00～22:00（土日祝～21:00）
※120分制・前日までに要予約
- 【料金】ランチ 大人 3,200円／シニア 2,900円
小学生 1,900円／園児 1,200円
ディナー 大人 4,200円／シニア 3,800円
小学生 2,300円／園児 1,400円
- 【特典】お子様にはロールケーキタオルをプレゼント
- 【ご予約】03-3503-5611（代表）



写真はイメージです

<メニュー例>

デモンストレーション 骨付き豚のロースト“アリストア”、ナポリ風ピッツァ

サービスメニュー（ディナーのみ・お一人様一皿）フォアグラのポワレとスイートコーンのピューレ

冷製料理 サラダバー（5種）、シチリア風カポナータ、トウモロコシの冷製スープ or ヴィシソワーズ
赤いかのグリル“アラビアータ”、穴子のテリーヌ、（ランチのみ）フォアグラのブリュレ 他

温製料理 海の幸のスカリオンオムレツ、牛肉のストウファート、白身魚のムースを纏ったサーモンの
ヴァポーレ、茄子とミートソースのペンネグラタン、本日のパスタ、本日のピラフ
（ディナーのみ）牛ランプ肉のグリル ケッカーソース（オーストラリア産牛ランプ肉を使用）

ドルチェ かぼちゃのシフォンケーキ、白桃のパナコッタ、マンゴーとココナッツのムース
ティラミス、アールグレイの紅茶のジュレ、ムース パナーヌ 他

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) 3596-7790 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。