

**開業15周年記念 その日の気分で好きな料理を楽しむ!**

**第一ホテル両国 「プリフィックス ディナー」**

**「アゼリア」「さくら」にて 8月22日(金)より開催**

第一ホテル両国（墨田区横網 1-6-1 総支配人 臼井博）では、1階カフェ&ダイニング「アゼリア」及び25階日本料理「さくら」にて、開業15周年記念の一環として好きなメニューを選べるプリフィックスディナーを開催いたします。

■カフェ&ダイニング「アゼリア」

3種類の前菜、メインディッシュからお好みの料理を自由に組み合わせてお召し上がりいただける人気のコース内容です。魚介類や夏野菜など旬の素材を中心に彩りよく仕上げた一品をお楽しみください。



ノンメタポークとは「ノンメタボリック・ポーク」（メタボリックではない豚からできた肉）の略称で従来の飼育方法で生産された豚肉と比べ、肉中の赤身に対する脂肪の割合が低減されていて、さらに脂肪の「質」についても不飽和脂肪酸の割合が増したヘルシーな肉質で、赤身部分の脂肪が3割程少なく、糖代謝に係るビタミンB1が1.7倍ほど多くなることが特徴です。

場 所 / 1階 カフェ&ダイニング「アゼリア」  
 期 間 / 2014年8月22日(金)～9月30日(火)  
 時 間 / 平日・土：17:30～21:30 (L.O.)  
           日・祝日：17:30～21:00 (L.O.)  
 料 金 / お1人様 3,200円 (消費税込)  
 ご予約・お問い合わせ / 03-5611-8471

アミューズ (一口前菜)



前 菜

(下記の3品から1品選択)

- ◆メカジキと小海老、夏野菜のホワイトソースサミツ酢のマリネ
- ◆生ハム、サーモン、茄子 フルーツトマトのサラダ仕立て
- ◆鴨の瞬間燻製風味と夏野菜 トリュフオイルの香り



野菜のスープ



メインディッシュ

(下記の3品から1品選択)

- ◆穴子の赤ワイン煮込みと玄米のリゾット、夏野菜を添えて
- ◆長崎県産天然真鯛のポワレ 赤、黄トマト、オレンジとハーブのヴィネグレットソース
- ◆ノンメタポークのシェリー酒煮込みとサフラン風味のポテトピュレ



デザートとの盛り合わせ



パンまたはライス



コーヒーまたは紅茶

■日本料理「さくら」

食前酒、焼物、揚物、お食事をそれぞれ 1 品ずつお好きなものをお選びいただけるプリフィックススタイルの特別会席です。目にも涼やかな、和の風情あふれる逸品の数々を最上階からの眺望とともに、美味なる夏の夜をおすごしください。



食前酒 / 前菜 / 椀盛 / 造里 / 焼物 / 煮物 / 揚物 / 食事 / 香の物 / 留椀 / 水菓子

場 所 / 25 階 日本料理「さくら」  
 期 間 / 2014 年 8 月 22 日 (金) ~ 9 月 30 日 (火)  
 時 間 / 17:30~20:30 (L.O)  
 料 金 / お1人様 6,500 円 (消費税込)  
 ご予約・お問い合わせ / 03-5611-8469

焼物 (下記の 3 品から 1 品選択)



鱈西京焼き      鱈西京焼き      かます若狭焼き

揚物 (下記の 2 品から 1 品選択)



玉蜀黍蟹俵揚げ      天麩羅 海老 キス 穴子  
 薩摩芋 茄子 青唐      薩摩芋 茄子 青唐

食事 (下記の 3 品から 1 品選択)



シラスわっぱ飯      梅茶漬け      玉蜀黍  
 小霰 蒼葱      こあられ あおねぎ

※写真はすべてイメージです。

このニュースリリースについてのお問い合わせは下記までお願い致します。

- お問い合わせ先 第一ホテル両国 企画広報 いとうひろひと たしまけいこ 伊藤博仁、田嶋佳子
- 電話 TEL:03-5611-8459 FAX: 03-5611-5445
- e-mail: [tajima-k@dh-ryogoku.com](mailto:tajima-k@dh-ryogoku.com)