

2014年8月18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！「フォアグラ」「北京ダック」「アイスの天ぷら」も！

世界バイキング「エトワール」彩りの秋 美食三昧

9月1日（月）～11月30日（日） 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9月1日（月）～11月30日（日）の期間、「彩りの秋 美食三昧（びしょくざんまい）」を開催いたします。

ライブキッチンコーナーでは、「フォアグラのポワレ」、「北京ダック」、「海老の天ぷら きのご御飯と天むす風」、「マロンアイスの天ぷら」など、和・洋・中・デザートそれぞれのシェフが趣向を凝らしたお料理をお楽しみいただけます。

<詳細>

■『和・洋・中・デザート』のお料理を、出来立てアツアツのライブキッチンで！



フォアグラのポワレ



北京ダック



海老の天ぷら きのご御飯と天むす風

■週末はファミリー向けにさらにメニューが充実

ふわふわオムレツやフォアグラのテリーヌも！

デザートにはチョコレートフォンデュタワーも登場。

■個室風客席「セミ個室」を完備

（6名様～32名様利用可能／個室料1,000円～4,000円）

ご家族やご友人とのご会食をはじめ、記念日やお祝い事などお集まりに最適な「セミ個室」をご用意。



セミ個室の一例

<バイキング料金>

●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。

<時間>

●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

<ご予約・お問合せ> (03) 3501-4411 (代表)

※メニュー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／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。

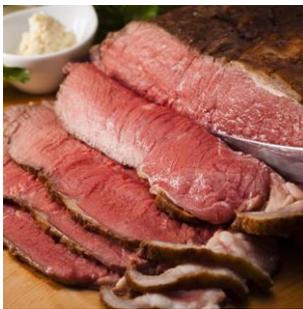
- 西洋料理／・フォアグラのポワレ ゴボウスープのカプチーノ仕立て【写真①】
 ・マグロのミキューイ サラダ仕立て 生姜のドレッシングで (ディナー)【写真②】
 ・ローストビーフ【写真③】
 ・魚介類のブイヤベース ルイユとガーリックトースト (ディナー)【写真④】 など



①



②



③



④

- 中国料理／・北京ダック (ディナー)
 ・黒酢の酢豚【写真⑤】
 ・白身魚と野菜のブラックビーンズ
 ・ピータンと豆腐の冷製
 ・花くらげと紅花の和え物
 ・豚バラ肉のガーリックソース【写真⑥】
 など



⑤



⑥

- 日本料理／・海老の天ぷら きのこ御飯と天むす風 (ディナー)【写真⑦】
 ・炙り魚のちらし仕立て (ランチ)【写真⑧】
 ・菊菜と松茸のおひたし ※松茸は外国産を使用
 ・寿司
 ・わかさぎの南蛮漬け など



⑦



⑧

- デザート／・マロンライス为天ぷら (ディナー)【写真⑨】
 ・栗のパバロア
 ・葡萄のムース
 ・洋梨のクラフティ
 ・リンゴと蜂蜜のムース
 ・フルーツ各種 など



⑨



デザートイメージ

【土・日・祝日はメニューがグレードアップ!】

- フォアグラのテリーヌ パンデエピスとベリーを添えて (ディナー)
 ふわとろ蟹とチーズ入りミニオムレツ トマトソースで
 海老のトロピカルマヨネーズ炒め
 チョコレートフォンデュタワー