

報道機関各位
プレスリリース

2014年9月2日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテルアネックス

ポルチーニ等の茸料理とイタリアワインを楽しむフェアを開催
茸料理とワインで美味しい秋を召し上がれ！

9月1日（月）より第一ホテルアネックス トラットリア「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）B1 階トラットリア「ラ・パランツァ」では、9月1日（月）よりポルチーニ茸などを使った茸料理と、料理にぴったりのワインがお楽しみいただけるフェアを開催しております。

パスタやピッツァ、リゾット、サラダ、キッシュと様々な料理で茸をご堪能いただけます。また、料理に合わせてソムリエがセレクトしたイタリアワインとの相性もお楽しみください。

【名称】「茸&ワインフェア」

【期間】2014年9月1日（月）～ 11月30日（日）

【時間】ディナー 平日 17:00～21:30（L.O.）

土日祝 17:00～20:30（L.O.）

【店舗】第一ホテルアネックス B1 階
トラットリア「ラ・パランツァ」

【内容・料金】

<料理> アラカルト 10種類

・茸とタコのアヒージョ	800円
・ポルチーニと茸のキッシュ	700円
・アワビ茸のグリル	600円
・秋のフルーツと茸のサラダ	1,200円
・いろいろ茸の窯焼き	900円
・8種きのこのペペロンチーノで和えたリグイーネ 生ハム添え	1,400円
・ポルチーニ茸のパルミジャーノリゾット	1,650円
・ポルチーニ茸のタリアテッレ	1,700円
・茸の窯焼きピッツァ 生ハム添え	1,600円
・トリュフとポルチーニ茸のピッツァ	2,160円

<ワイン> おすすめイタリアワイン

白・赤ワイン 各3種

グラス 720円 ボトル 3,600円～

（白）・フラスカティ セッコ

（赤）・ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ

・プリミティーボ ディ マンドゥーリア

他3種

【ご予約・お問合せ】(03) 3503-5611（代表）レストランへ

※料金はすべて税サ込み。

※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／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。