

2014年11月6日

話題の低脂肪肉「ノンメタポーク」を取り入れたメニューも
「プリフィックスディナー」第2弾
第一ホテル両国1階 カフェ&ダイニング「アゼリア」にて

第一ホテル両国（墨田区横網 1-6-1 総支配人 臼井博）では、前回大変好評をいただきましたプリフィックスディナーのウィンターセレクションを、1階カフェ&ダイニング「アゼリア」にて2015年1月10日（土）より販売いたします。

■カフェ&ダイニング「アゼリア」プリフィックスディナー

大学が開発し低脂肪豚肉として今話題のノンメタポークを取り入れたメニューもご用意しました。

大皿を彩る野菜たっぷりのオードブルから始まり、寒い季節には恋しくなる「スープ」やアツアツのグラタンを含む「パスタ」そして「デザート」それぞれ3アイテムから、好きなお料理を各1品お選びいただけます。

<コース内容>

スープ、パスタ、デザートはそれぞれ1品ずつ
好きなお品をお選びいただけるディナーコースです

【前 菜】野菜たっぷりのオードブル

【スープ】下記3品より1品選択



ノンメタポークと
野菜のポトフ仕立て



オニオングラタン
スープ



魚介類のスープ
ブイヤベース風

【パスタ】下記3品より1品選択



小海老と野菜の
トマトスパゲティ



ノンメタポークの
ラザニア



烏賊と野菜の
ペペロンチーノ

【デザート】下記3品より1品選択



クリームチーズの
ババロア



パナコッタ
フランボワーズソース



アールグレイ
ムース

パン
コーヒーまたは紅茶

<プリフィックスディナー 概要>

場 所：1階 カフェ&ダイニング「アゼリア」
開催日：2015年1月10日(土)～2月28日(土)
時 間：平日・土 17:30～21:30(L.O.)
日・祝日 17:30～21:00(L.O.)
料 金：2,800円(消費税込、サービス料込)
ご予約・お問合せ先：TEL 03-5611-8471

※写真はいずれもイメージ

このニュースリリースについてのお問合せは下記までお願いいたします。

お問合せ先 第一ホテル両国 広報担当 伊藤 博仁

TEL: 03-5611-8468 FAX: 03-5611-5445 / e-mail: itho-h@dh-ryogoku.com