

2014年11月25日

株式会社 阪急阪神ホテルズ

報道機関各位
プレスリリース

第一ホテル東京

見て楽しい、食べて美味しい！「フォアグラ」「本マグロ」「フカヒレ入りラーメン」も！

世界バイキング「エトワール」美味しさ満喫！冬のごちそう三昧

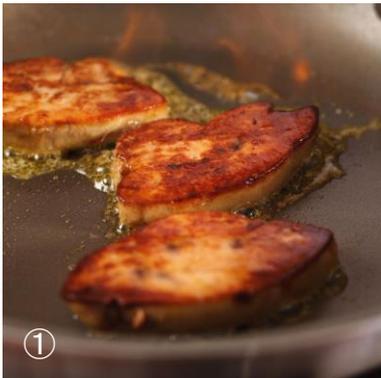
12月1日（月）～2月28日（土） 第一ホテル東京にて

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12月1日（月）～2月28日（土）の期間、「美味しさ満喫！冬のごちそう三昧」を開催いたします。

シェフが「フォアグラ」「本マグロ」「フカヒレ」「牛肉」などこだわり食材を使って創り上げた今しか味わえない冬ならではの冬ごちそうが勢揃い。デザートでは、ハーゲンダッツアイスクリームが新登場します。



シェフの創作料理を出来立てアツアツのライブキッチンで！



① フォアグラのポワレとフラン ポルトとグリーンピースのソース

世界三大珍味・フォアグラをポワレとフランの2種類の調理法で仕上げ、ワンプレートに。2つの味わいをお楽しみいただけます。

② 本マグロのピンク岩塩炙り焼き サラダ仕立て（ディナー限定）

ピンク岩塩を使い、本鮪を炙り焼きにしました。表面は香ばしく、中身はお刺身のまま。岩塩の塩味が本鮪の味をぐっと美味しく引き立てます。

③ 蒸しズワイ蟹（土・日・祝日ディナー限定）

週末ディナー限定でご提供。ご家族みんなが大好きなズワイ蟹をアツアツのうちにとどうぞ。

※写真はいずれもイメージです。

<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／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。

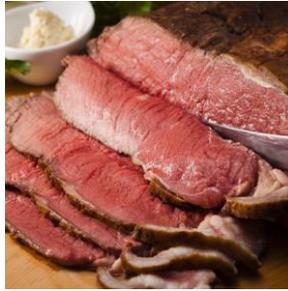
- 西洋料理 / ・フォアグラのポワレとフランポルトとグリーンピースのソース【写真①】
- ・本マグロのピンク岩塩炙り焼き サラダ仕立て (ディナー)【写真②】
- ・ローストビーフ【写真③】
- ・ミニハッシュドオムライス (ランチ)【写真④】 など



①



②



③



④

- 中国料理 / ・フカヒレ入りラーメン
- ・北京ダック (ディナー)【写真⑤】
- ・蟹と豆腐の広東風煮込み (ランチ)【写真⑥】
- ・鱈と春雨のピリ辛サーター煮込み (ディナー) など



⑤



⑥

- 日本料理 / ・鰯大根のしゃぶしゃぶ仕立て (ディナー)
- ・鯛ときのこの炊き込みご飯【写真⑦】
- ・鮭のけんちゃん焼き【写真⑧】
- ・寿司 など



⑦



⑧

- デザート / ・紅玉りんごのクリスピーなタルトタタン
- ・ハーゲンダッツバニラを添えて (ディナー)【写真⑨】
- ・ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ、グリーンティー、ストロベリー)
- ・苺ロールケーキ
- ・クラシックショコラ
- ・フルーツ各種 など



⑨



デザートイメージ

【土・日・祝日はさらに充実！お子様も大好きなチョコレートフォンデュタワーも！！】

- 海老のフリット
- トマトヴィネグレットソース (ランチ)
- 蒸しズワイ蟹 (ディナー)
- 牛バラと大根の煮込み四川風
- チョコレートフォンデュタワー

