

報道機関各位
 プレスリリース

 2015年3月2日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

世界バイキング「エトワール」春うらら♪創作グルメ紀行 「中国四大料理」&女性におすすめ「カービングコーナー」も新設！

3月1日（日）～5月31日（日）※GW期間を除く 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3月1日（日）～5月31日（日）の期間、「春うらら♪創作グルメ紀行」を開催いたします。

■創業77周年記念企画「中国四大料理を味わう第1弾」

今回は、第一ホテル創業77周年企画『中国四大料理を味わう 第1弾』として、あぶり黒豚叉焼 広東風、北京ダック、海老のチリソース煮など、広東、北京、四川、上海それぞれの地域の味を一同に楽しめます。



広東風 あぶり黒豚叉焼



北京ダック



海老のチリソース煮



上海風 やきそば

■さらに、女性におすすめ！「カービングコーナー」を新設！

チーズ盛合せやミラノサラミ、イベリコチョリソー、オリーブ、グリッシーニなど、ワインとの相性もぴったりのメニューの数々。お客様の目の前でひとつひとつカービングして切り立てを提供するハモンセラノ（生ハム）やチーズの中で絡ませたパスタなど、女子会などお集まりに会話も弾むメニューをご用意いたしました。



ハモンセラノ（生ハム）

その他、人気の定番メニュー「フォアグラ」や「ローストビーフ」、「黒毛和牛（ディナーのみ）」などランチ40種類以上、ディナー50種類以上のお料理をお楽しみいただけます。詳細は次頁をご覧ください。

<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）

（写真は全てイメージです）

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、たかほしめぐみ、もりやま じゅんこ、たじま まいこ

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。

《メニュー詳細》

人気の定番メニュー「フォアグラ」は『ポワレの春野菜のサラダ仕立て』で登場。濃厚な味わいとサラダの組合せが絶妙なおすすめの一品です。ディナータイムの新メニューは「黒毛和牛の炭火焼き」。炭火でサッと焼き上げ、炭火の香ばしさを引き出した黒毛和牛をバルサミコソースで仕上げた一品です。



フォアグラのポワレ 春野菜のサラダ仕立て



黒毛和牛の炭火焼き バルサミコソース (ディナーのみ)



ローストビーフ



炙り鱈のカルパッチョ

バルサミコとトマトのドレッシングで



筍とシーフード 蕎麦の薑ドレッシング

この春の新スイーツ

新感覚クリームソーダが登場！

①いちごとベリーコンポート
バニラアイスとメロンのエスプーマ
(ディナーのみ)

②春色チョコレート
フォンデュタワー
(土日祝のみ)



以上