

報道機関各位  
 プレスリリース

 2015年3月6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  
**不思議デザートが新登場！「新感覚クリームソーダ！！」**

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」では3月1日（日）～5月31日（日）まで開催中の「春うらら♪創作グルメ紀行」のライブキッチンコーナーで炭酸メロンクリームを使用した「不思議デザート」をご提供いたしております。

**メニュー内容**

 <名称> **いちごとベリーのコンポート バニラアイスとメロンのエスプーマ**

&lt;特徴&gt;

お客様の目の前で、いちごとベリーのコンポートの上にバニラアイスをあしらい、炭酸入りメロンクリームで一人前ずつ仕上げます。炭酸のクリームがお口の中でシュワっと弾け、コンポートベリーとバニラアイスの濃厚な味わいが爽やかな口当たりでお口いっぱいに広がります。

※ご提供時間はディナータイム（17:00～21:00）のみとさせていただきます。



※写真はイメージです

**バイキング内容**

&lt;料金&gt;

●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。

&lt;時間&gt;

●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

&lt;ご予約・お問合せ&gt; (03) 3501-4411（代表）

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。