

報道関係各位  
プレスリリース

2015年4月1日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
第一ホテル東京シーフォート

## 豪華食材、夢の競演！！ゴールデンウィーク限定バイキング 「海老・蟹・ビーフ合戦」 4月29日～5月6日 第一ホテル東京シーフォートにて



第一ホテル東京シーフォート(東京都品川区東品川 2-3-15 総支配人 井上 慎一)のレストラン「グランカフェ」では 2015 年 4月29日(水)～5月6日(水)の期間、ゴールデンウィーク限定バイキング「海老・蟹・ビーフ合戦」を開催いたします。

グランカフェの大好評のグルメバイキングプラン。ガーリックと鷹の爪を加えたオリーブオイルで一気に焼き上げる「ソフトシェルシュリンプ」、身がたっぷり詰まった「ズワイガニの冷製」、グランカフェ人気ナンバーワンの「ローストビーフ」の豪華な「海老・蟹・ビーフ」が勢揃いしました。

また、「ワインと料理の嬉しい関係」をテーマにご用意した、シェフ自慢のお料理と共に楽しめるワインもご堪能ください。



【期 間】 2015 年 4 月 29 日(水)～5 月 6 日(水)まで ※平日ランチを除く

【場 所】 第一ホテル東京シーフォート 1 階レストラン「グランカフェ」

【営 業 時 間】 ランチ(土日祝のみ) 11:30～15:00(最終入店 13:30)  
ディナー 17:30～21:00(最終入店 19:30)

【料 金】	大人		小学生	幼児(3歳以上)	シニア(65歳以上)
	ランチ	4,200円	2,300円	1,500円	4,000円
ディナー	5,800円	2,800円	1,800円	5,500円	

※飲み放題プラン バイキング料金+1,500 円 ※2 時間制 ※消費税・サービス料込み

【予約/お問合せ】 TEL03-5460-4428(直通)

(主なメニュー内容)

【冷 製 料 理】ズワイ蟹の冷製、蟹の冷製茶碗蒸しクラ飾り、冷製ポークしゃぶしゃぶ筍と菜の花のサラダ添え

【温 製 料 理】小海老と蟹きのこのマカロニグラタン、ビーフと小海老の MIX カレー、牛肉のジンギスカン

【フルーツ・デザート】チョコレートファウンテン、デザート各種

【ライブキッチン】ローストビーフ、ソフトシェルシュリンプのガーリックソテー、チーズファウンテン など

【飲 み 放 題】ソムリエのセレクトワイン、生ビール、焼酎、ハイボール、カクテル各種

※メニュー内容が一部変更になる場合がございます。

※写真はイメージです

このリリースに関するお問合せ

第一ホテル東京シーフォート営業企画広報 / 上原 康寛・野澤 翼  
TEL 03-5460-4410(直通)/FAX 03-5460-4482(直通)

メールアドレス sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載画像データをご用意しております。