

報道機関各位
プレスリリース

2015年4月17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
大好評の不思議デザート！「新感覚クリームソーダ！！」

5月31日（日） 第一ホテル東京にて提供中

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」をご提供中です。

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**

※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。



- ① ベリーコンポートをグラスに盛付ける
② バニラアイスをのせる



- ③メロン味の炭酸クリームをたっぷり注ぐ



- ④ 一口食べてびっくり！まるでクリームソーダ！
新感覚の美味しさです



その他、デザートも充実！

<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、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。