

報道機関各位
プレスリリース

2015年5月20日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

第一ホテル歴代の料理をコース仕立てでご堪能！
第一ホテル創業 77 周年記念メニュー「77th プレリユード」
 第一ホテル東京 フレンチ「アンシャンテ」にて 6月1日（月）より販売開始

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）2階フレンチ「アンシャンテ」では、2015年6月1日（月）より第一ホテル創業 77 周年を記念したディナーコースを販売いたします。

創業当時から歴代のシェフが守り続けた伝統のローストビーフをメインに、新橋第一ホテルの名物メニューや「アンシャンテ」初代フランス人シェフであるムッシュ ポールブランドランによるメニューなど、永く第一ホテルをご愛顧いただいているすべてのお客様に贈る記念コースです。

【期間】2015年6月1日（月）～8月31日（月）

【時間】ディナー 17:00～21:00（L.O.）

【料金】「77th プレリユード」17,700円（税サ込）

【メニュー内容】

- ・～新橋第一ホテル「クラレット」のメニューから～
エスカルゴつぼ焼き クラレット風
- ・～アンシャンテ初代フランス人シェフ ムッシュ ポールブランドランの
スペシャリテ グルメの会メニューから～
虹鱒とレモン グリーンペッパーのゼリー寄せ ユール仕立て
- ・～アンシャンテ開業時のメニューから～
フォアグラのポワレ 燕のコンフィと鴨のコンフィを
あわせたサラダ仕立ての果樹園風
- ・～グランシェフ グルメの会のメニューから～
はまぐりのコンソメゼリー ヴィッシー風
- ・～新橋第一ホテル クラレットのメニューから～
伊勢海老と海胆のチーズ焼き
- ・～ムッシュ ポールブランドランのグルメディナーメニューから～
シャブリのグラニテ
- ・昭和の新橋第一ホテル“グリル”から
平成の第一ホテル東京“アンシャンテ”へ
～第一ホテル歴代のシェフが守り続けた伝統の味～
国産牛のローストビーフ レフォール添え
ワゴンサービス “おかわりどうぞ”
- ・～ムッシュポールブランドランのグルメディナーメニューから～
パッションフルーツとピスターシュのエキゾチックな
デザート 荔枝のリキュール風味
- ・コーヒー、小菓子

【店舗】第一ホテル東京 2階 フレンチ「アンシャンテ」

【ご予約・お問合せ】(03) 3501-4411（代表）レストランへ



昭和 35 年頃の新橋第一ホテル
グリル「カーナバル」名物ローストビーフ



※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／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) 3596-7779 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。