

報道機関各位
プレスリリース2015年5月26日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテルアネックス

気軽に、陽気に、そしてスタイリッシュに。大人がくつろげるトラットリア誕生。
2015年6月1日 (ランチタイムより) **リニューアルオープン**

第一ホテルアネックス トラットリア「ラ・パランツァ」

第一ホテルアネックス (東京都千代田区内幸町 1-5-2 総支配人 遊川剛正) B1階トラットリア「ラ・パランツァ」は、6月1日 (月) ランチタイムよりリニューアルオープンいたします。



【リニューアルの特徴・こだわり】

店内完成イメージ

“大人がくつろげるトラットリア”

木目を基調とした落ち着いた雰囲気の内装は、テーブル幅に余裕を持たせ、ゆったりとした大人の空間へと生まれ変わります。都心の喧騒を忘れる、くつろぎのひと時をお過ごしください。

- 店内 パフォーマンスキッチンが演出する賑やかさと、自然光が射し込む爽やかさを併せ持つ、スタイリッシュな空間に生まれ変わりました。ご要望の多かったセミ個室を新設し、グループでのパーティや、女子会などのご利用にもおすすめです。
- 料理 本格的なイタリアンコースをはじめ、素材本来の旨み・持ち味を引き出す“手をかけ過ぎないシンプルな調理法”で、アクアパッツァやバーニャカウダなどの人気メニューをご提供します。
- ソムリエセレクトワイン ソムリエがセレクトしたこだわりのイタリアワイン40種類を常備。お料理の地方に合わせ、同じ地方のワインでいただく料理とワインとのマリアージュもおすすめです。

【店名】トラットリア「ラ・パランツァ」第一ホテルアネックス B1階

【営業時間】Breakfast 7:00~10:00 / Lunch 11:30~14:30

Tea 14:30~17:00 (土日祝のみ) / Dinner 17:00~22:00 (土日祝~21:00)

【ご予約・お問合せ】(03) 3503-5611 (代表) レストランへ

※詳細メニューについては次ページをご覧ください



セミ個室完成イメージ



イタリアワインイメージ



ディナーコースイメージ

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) 3596-7779 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。

ディナータイム

スタイリッシュな店内で、イタリア料理&セレクトワインを堪能。

□イタリア紀行ディナーコース “南イタリア” フルコース 5,800 円、メインチョイス 4,500 円

メニュー／（メインチョイスコースは☆から一皿をチョイス）

オマール海老とモッツアレラボッコンチーニを忍ばせたトマトのジェラティーナ
アンティパストミスト

- ・ マグロのタリアータ 夏野菜のクスクス添え
- ・ 穴子のカルピオーネ オレンジ風味
- ・ 焼き茄子とマスカルポーネのムース、生ハム添え
- ・ エスカルゴのブルギニオン

生うにのクリームソース フェデリーニ カラスミ掛け
☆本日お魚のグリル ズッキーニのクレマとシチリア風タップナード
☆骨付き仔羊ロース肉のペルシヤード

フォカッチャ／シチリア風カッサータ／コーヒーまたは紅茶
□ソムリエセレクトワイン グラス 750 円～／ボトル 3,000 円～



パーティプラン

フラットエリア&セミ個室はパテーションで仕切られ、ご利用人数やスタイルに合わせた空間をご提供します。乾杯用のスパークリングワインや、シェアしていただくパーティ料理とフリードリンクがセットになったお得なプランです。

□6,000 円プラン（フリードリンク 2 時間 30 分）

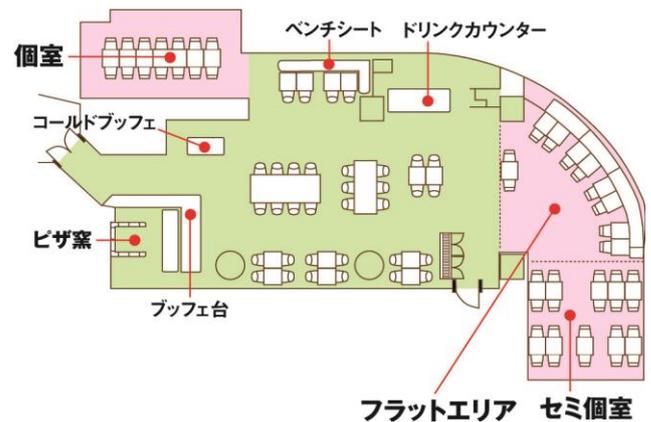
ナポリ風ピッツァ&パスタが食べ放題！

乾杯用スパークリングワイン付き

メニュー／

イタリアンサラミの盛合せ
前菜 5 種
フリット 3 種
本日のナポリ風ピッツァ
シーザーサラダ
牛肉のタリアータ バルサミコとケッカソースで
生うにのクリームソース スパゲッティ
本日のジェラート

※その他、5,000 円、7,500 円プランも有り



【個室利用料金】

セミ個室 8～20 名 2,000 円
フラットエリア（セミ個室を含む）～40 名 4,000 円
個室 8～16 名 4,000 円

イタリアン ウィークエンド・ランチ・ブッフェ 毎週土・日・祝日のみ開催

ブッフェ台も一新し、更にご利用しやすい店内へと生まれ変わります。

サラダ、オードブルなどのイタリア料理をはじめ、パスタやピッツァなどご家族で楽しめるバラエティに富んだお料理をご用意しております。

大人 2,900 円、シニア 2,700 円、小学生 1,900 円、園児 1,200 円

メニュー／

- ・ 骨付き豚のロースト “アリストア”
ジューシーな豚のローストを目の前で切り分けて提供いたします。
- ・ ナポリ風ピッツァ
看板の釜焼きナポリ風ピッツァは 400 度の火で一気に焼き上げ、生地モチモチ感と香ばしさが絶妙です。
- ・ 茹で上げパスタ
茹で上げ熱々のパスタを季節のアレンジで。



※写真は全てイメージ
※記載料金は全て税・サ込