

報道機関各位
 プレスリリース

 2015年6月25日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

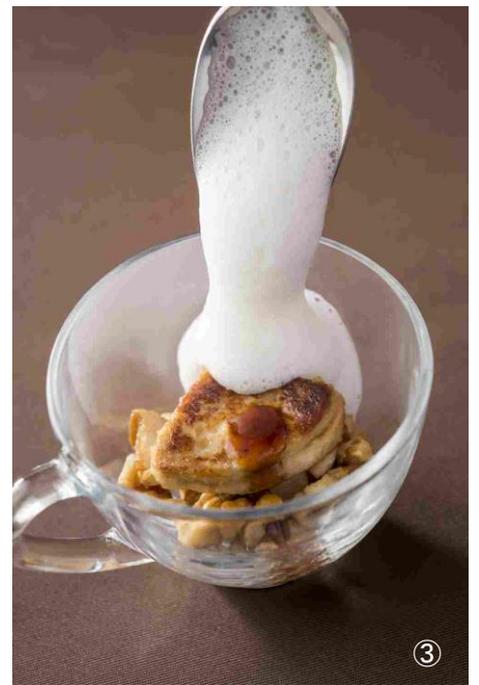
暑い夏にぴったりなアレンジが光るシェフの創作料理が続々！「夏のグルメカーニバル」

A5 ランク黒毛和牛、トマトかき氷、フォアグラが登場！

6月1日（月）～8月31日（月） 第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」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」は2015年6月1日（月）～8月31日（月）の期間、「夏のグルメカーニバル」を開催いたしております。

■人気の食材や夏の定番かき氷がトマトとうどんを使った新アレンジで登場！



① 黒毛和牛もも肉（A5 ランク）の炙り こだわりの XO 醬と夏野菜のスモークを添えて

A5 ランクのやわらかな黒毛和牛を軽く炙り、中国料理の定番 XO 醬をソースにし、ピリっと辛い夏ならではの新しいアレンジで！夏野菜のスモークとの相性もぴったりです。

② フルーツトマトのかき氷をのせた、冷やし稲庭うどん

夏の風物詩かき氷と稲庭うどんが不思議な組合せに！フルーツトマトの美味しさをそのままに、冷たい稲庭うどんとの相性は抜群です。

③ フォアグラのポワレ ココナッツのカプチーノ仕立て

フォアグラをポワレして、夏にぴったりな爽やかな風味のココナッツソースを絡めました。

その他、ランチ 40 種類以上、ディナー 50 種類以上のお料理をお楽しみいただけます。詳細は次頁をご覧ください。

<バイキング料金>

●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）

（写真は全てイメージです）

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、たかほしめぐみ、もりやま じゅんこ、たじま まい こ

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。

《その他のメニュー詳細》

■西洋料理



・グリルドビーフ
アメリカンスタイル



・BBQポーク



・たこのプロヴァンス風マリネ
(ディナーのみ)

■中国料理



・海老のトロピカルマヨネーズ
(ランチのみ)



・うなぎ入りミニ天津飯
(ディナーのみ)



・ホイコーロー

■日本料理



・鱈と焼きナスの生姜ドレッシング (中央)
・うなぎと加賀太きゅうりの土佐酢ゼリー和え(左)
(ディナーのみ)
・冷やしもろこし豆腐 (右)

■デザート



・新感覚「カルピスソーダ」！！
タピオカとパッションフルーツとマンゴーのカクテルを入れて
(ディナーのみ)



■土日祝日限定メニュー



・フォアグラのテリーヌ バナナフランベの
ピューレとドライフルーツを添えて
※ディナーのみ (写真左)
・チョコレートフォンデュタワー (写真右)
・ハーゲンダッツアイスクリーム (写真上)
(バニラ・グリーンティー・ストロベリー)
以上