

報道機関各位
 プレスリリース

 2015年8月25日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

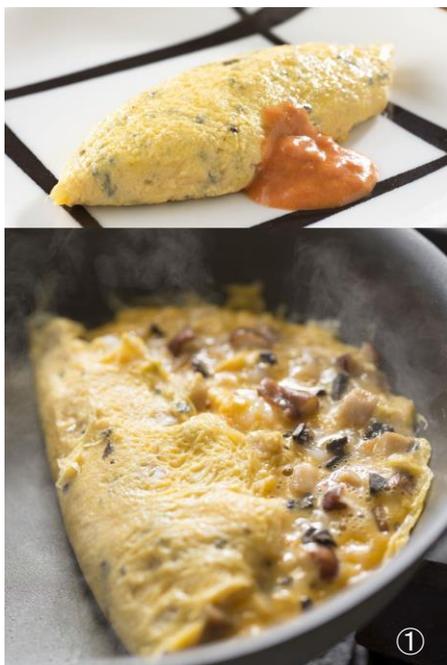
トリュフ&ポルチーニのオムレツ、本マグロとモッツァレラチーズのタルティーヌなど秋を彩る新メニュー

シェフの創作料理を愉しむ「秋の美食アンサンブル」

9月1日（火）～11月30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9月1日（火）～11月30日（月）の期間、「秋の美食アンサンブル」を開催いたします。

■秋の食材をアレンジしたシェフの創作料理



①



②



③

① トリュフとポルチーニのチーズ入りふわふわオムレツ（ランチのみ）

香り高いトリュフと風味豊かなポルチーニ茸を、ふわふわとろとろのオムレツにとじ込みました。芳醇な香りとともに漂う風は秋色・・・熱々のオムレツをお楽しみください。

② 本マグロとモッツァレラチーズのタルティーヌ（ディナーのみ）

とろけるような食感の本マグロに、モッツァレラチーズをのせてパイ生地にはり付けて焼き上げました。本マグロとモッツァレラチーズの二重奏を存分にご堪能ください。

③ フォアグラのポワレ 甲殻類のクリームスープ仕立て

定番の人気素材「フォアグラ」の秋アレンジ。ソテーしたフォアグラの濃厚な味わいと、旨味たっぷりの甲殻類のクリームスープが絶妙な味わいを奏でます。

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



茄子とペンネの
ミートグラタン



さんまのマリネ ごぼうの赤ワイン煮と
柿の軽いコンポート添え



ローストビーフ

■中国料理



海老のチリソース



鶏肉とフクロタケの XO 醤油風味
蓮の葉包み蒸し (ディナーのみ)



フカヒレラーメン

■日本料理



とろとろ味噌風味牛ばら肉の炙り焼き
(ディナーのみ)



さくさくフレンチトースト マスカルポーネのアイス添え
イタリア産エスプレッソコーヒー豆の香り (ディナーのみ)



■デザート

■土日祝日限定メニュー



- ・フォアグラのテリーヌ
- ・パンデエписと洋梨のコンポート添え
※ディナーのみ (写真左)
- ・栗色フォンデュタワー (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