

2015年8月27日

報道関係各位

株式会社 阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

第一ホテル創業 77 周年記念 秋の大感謝祭

歴代シェフに受け継がれた創業当時の味「復刻メニュー」

吉祥寺第一ホテル 2015年9月1日(火)より

2015年住みたい街ランキング 4年連続で総合1位(※1)に輝いた、吉祥寺の中心に位置する吉祥寺第一ホテル(武蔵野市吉祥寺本町 2-4-14 総支配人 矢濱周哉)では、2015年9月1日(火)より第一ホテル創業 77周年を記念して創業当時から歴代のシェフに受け継がれた伝統の味を再現した「復刻メニュー」を販売いたします。



(1)新橋第一ホテル創業当時の外観



(2)創業当時のベーカリー



(3)創業当時のメインダイニング

■期間:2015年9月1日(火)~11月30日(月)

■店舗:2階「アトリウムラウンジ」 TEL 0422-21-9814

- ・提供時間:10:00~22:00(L.O. 21:00)
- ・内容:(9月)パキスタンカレー (10月)ペスカトーレ
(11月)トロヴィール
- ※月替わりで提供いたします。
- ・料金:単品 2,000円



■店舗:1階「パティスリー アンフィニ」 TEL 0422-21-9817

- ・提供時間:10:30~19:00(L.O. 21:00)
- ・内容:

レモンシフォンパイ	480円	(ホール)	2,700円
ジャーマンチーズケーキ	480円		
フルーツケーキ	280円	(1本入り)	2,800円
チェリーウィッチ	130円	(12個入り)	1,600円



※料金はすべてサービス料・消費税を含みます。

このリリースに関するお問い合わせ

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / 折戸 勇・葛城 綾子
TEL 0422-21-9842(直通) / FAX 0422-21-9844

メールアドレス i-orito@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載画像データをご用意しております。

※1 2015年版 みんなが選んだ住みたい街総合ランキング関東版(出典:2015年3月2日株式会社リクルート住まいカンパニー調べ)

↓ ↓ ↓ メニューの詳細については次ページをご覧ください ↓ ↓ ↓

〈メニュー内容詳細資料〉

■2階「アトリウムラウンジ」 月替わり復刻メニュー 2,000円

(9月)パキスタンカレー



独特の風味、もう一度味わいたくなる辛さ。第一ホテル伝統のパキスタンカレーは昭和33年アジア競技大会の際、選手村でパキスタン人のシェフから直々に教わり、受け継いできた本格カレーです。食材とスパイスが織りなす豊かな味わいは、多くのお客様にご好評いただいております。

(10月)ペスカトーレ



一般的なペスカトーレとは魚介類のトマトパスタを指しますが、第一ホテルではこのクリームソースのペスカトーレが受け継がれてきました。魚介類を使用するのは同じですが、たっぷりの生クリームとチーズで味を整え、生たまごを落として焼き上げ、グラタン風に仕上げた第一ホテル独特のスタイルです。

(11月)トロヴィール



第一ホテル定番の人気メニュー「トロヴィール(フランス港町の郷土料理・ドリア)」を伝統的なレシピで復刻。オニオンの甘みを感じるバターライスに風味豊かな”海老バター”でほんのりピンクに色づく口当たりなめらかなソースをかけてチーズをふり、香ばしく焼き上げます。

■1階「パティスリー アンフィニ」

レモンシフォンパイ

480円 〈ホール〉2,700円



香り豊かなレモンムースをパイで包み込んだ、その繊細な味わいを”シフォン”(薄絹)にたとえています。生クリーム・レモンのムース・サクサクのパイの三重奏をお楽しみください。

フルーツケーキ

280円 〈1本入り〉2,800円



ラム酒、ブランデーに長時間漬け込んだ数種類のドライフルーツをたっぷり入れた、第一ホテル伝統のバターケーキです。

ジャーマンチーズケーキ

480円



スフレタイプのチーズケーキ。クリームチーズ、エダムチーズを使い仕上げた濃厚な口当たりが魅力のチーズケーキです。

チェリーウィッチ

130円 〈12個入り〉1,600円



コンポートしたさくらんぼをリキュールでフランベし、バター風味豊かなサブレでサンドした、発売以来人気の第一ホテルオリジナル商品です。

※写真はイメージです。

※料金はすべてサービス料・消費税を含みます。

以上