

報道関係各位
プレスリリース

2015年10月13日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京シーフォート

レインボーブリッジを望む、地上100mの贅沢な空間で聖なる夜を
東京ベイの大パノラマと本格鉄板焼クリスマスディナー
第一ホテル東京シーフォート 鉄板焼「天王洲」にて 12月19日(土)より



第一ホテル東京シーフォート外観



クリスマス特別メニュー 『銀鈴』

「Tokyo Island Resort」をコンセプトとする、第一ホテル東京シーフォート(東京都品川区東品川 2-3-15 総支配人 井上 慎一)では、28階鉄板焼「天王洲」にて、2015年12月19日(土)より本格鉄板焼クリスマスディナーを提供いたします。

聖なる夜、地上100mから望む東京ベイの夜景とシェフが目の前で焼き上げられる高級素材の数々。レインボーブリッジを望む東京ベイエリアの大パノラマとともに、3種類のクリスマス特別メニューとソムリエ厳選のプレミアムワインのマリアージュをご堪能ください。

また、クリスマス期間限定で店内にキャンドルツリーが登場。みどりや赤のキャンドルに彩られる店内と煌めく夜景が広がる空間で贅沢なひとときをお過ごしください。



クリスマス期間限定のキャンドルツリー

【期 間】2015年12月19日(土)～12月25日(金)まで

【場 所】28階鉄板焼「天王洲」

【営業時間】17:00～22:00 (21:00ラストオーダー)

【料 金】「聖夜」19,440円

「銀鈴」24,840円

「聖斗」32,400円 ※いずれも消費税・サービス料込み

【予約/お問い合わせ】TEL:03-5460-4428(直通)

このリリースに関するお問合せ

※写真はすべてイメージです

第一ホテル東京シーフォート営業企画広報 / うえはら やすひろ のざわ つばき
上原 康寛・野澤 翼

TEL:03-5460-4410(直通)/FAX:03-5460-4482

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

メニュー詳細は次頁をご覧ください

クリスマス特別メニューお品書き

～聖夜～

- ・先付
- ・パルマ産生ハムとモッツァレラチーズのサラダ仕立て ブラックペッパーのアクセントを加えて
 - ・真鯛のポアレ タブナードを添えて ケッパー入りオリーブオイルソース
 - ・ニューカレドニア天使の海老とタラバガニ ハーブとトマトの2種のソース
- ・黒毛和牛（A5 ランク）ステーキ フィレ 40g & ロース 60g 湯浅醤油を添えて ガーリックチップと共に
 - ・もやしの香味焼き
 - ・サラダ
 - ・イクラの醤油漬け御飯
 - ・味噌椀、香の物
- ・パティシエからの贈り物 クリスマスデザート
- ・コーヒー または 紅茶

～銀鈴～

- ・先付
- ・フォアグラの鉄板焼き トリュフとベリー入りマデラソース
- ・タラバガニと帆立貝柱 キャビアを添えて ハーブ香るオリーブオイルソース
- ・国産活伊勢海老の鉄板蒸し焼き 海老味噌のバター醤油ソース
- ・神戸ビーフステーキ フィレ 40g & ロース 60g 湯浅醤油を添えて ガーリックチップと共に
 - ・もやしの香味焼き
 - ・サラダ
 - ・イクラの醤油漬け御飯
 - ・味噌椀、香の物
- ・パティシエからの贈り物 クリスマスデザート
- ・コーヒー または 紅茶

～聖斗～

- ・先付
- ・フォアグラの鉄板焼き トリュフとベリー入りマデラソース
- ・国産活黒鮫白ワイン蒸し 肝バター醤油と柚子塩を添えて
- ・国産活伊勢海老の鉄板蒸し焼き 海老味噌のバター醤油ソース
- ・神戸ビーフステーキ フィレ 40g & ロース 60g 湯浅醤油を添えて ガーリックチップと共に
 - ・もやしの香味焼き
 - ・サラダ
 - ・イクラの醤油漬け御飯
 - ・味噌椀、香の物
- ・パティシエからの贈り物 クリスマスデザート
- ・コーヒー または 紅茶