

報道関係各位
プレスリリース

2015年11月11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

バイエリアを一望、地上100mの天空バンケットでバイキング初め
スカイビュー開運バイキング2016 開催
2016年1月1日(祝・金)より 第一ホテル東京シーフォートにて



「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階宴会場「トップオブザベイ」にて、お正月三が日限定のスペシャルバイキングを2016年1月1日(金)より開催いたします。

バラエティ豊かなバイキング料理の数々や、デモンストレーションコーナーにてシェフが目の前で調理する鉄板焼きや天婦羅をお楽しみいただけます。お正月恒例、縁起物の獅子頭(ししがしら)も登場。またホテルロビーでは、琴の生演奏と着物姿のスタッフが日本酒を振る舞い、お客様をお出迎えいたします。

【場 所】 28階宴会場「トップオブザベイ」

【開 催 日】 2016年1月1日(祝・金)、2日(土)、3日(日)

【時 間】 [ランチ] 二部制 第一部 11:30～ 第二部 14:00～ (90分制)
[ディナー] 17:30～20:30 (ラストオーダー20:00) (120分制)

【料 金】 [ランチ] 大人4,800円 小学生2,900円 幼児1,900円
[ディナー] 大人6,300円 小学生3,200円 幼児2,100円

【予約/お問い合わせ】 TEL: 03-5460-4646(直通)

【主なメニュー】 [デモンストレーションコーナー]

ビーフとシーフードの鉄板焼き/揚げたて天婦羅盛合せ/サーモンのパイ包み焼
フォアグラステーキ(ディナー限定)/茹で揚げスパゲッティ(ミートソース・シーフードクリーム)
クレープを使ったガレット(スモークサーモン・チョコバナナ)

[バイキングメニュー]

オードブル盛合せ/おせち盛合せ/にぎり寿司/稲庭うどん/白身魚のエスニックソース
イタリアンローストポーク アリスタ/トリモモ肉のバロティエヌ/フライドチキン&フライドポテト
ピザマルゲリータ/ビーフカレー&ライス/エビとイカのチリソース/中華点心 など

このリリースに関するお問合せ

※消費税・サービス料込み ※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 つばさ とりい ゆか
上原 康寛・野澤 翼・鳥井 由佳

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。