

報道関係各位  
プレスリリース

2015年11月12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

寒い冬にこそ恋しくなるあつあつ“カスレ”を召し上がれ  
1日10食限定「WINTER TERRACE CUISINE」<sup>キュイジーヌ</sup>販売開始  
2015年11月16日(月)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)は、1階のカフェレストラン「グランカフェ」にてテラス席で召し上がっていただく専用コースメニュー「WINTER TERRACE CUISINE」<sup>キュイジーヌ</sup>を2015年11月16日(月)より販売開始いたします。専用の鍋で、鶏肉と白インゲン豆をぐつぐつ煮込んでオーブンで焼き上げたフランス南西部の地方料理“カスレ”。席数限定の特等テラス席で運河を眺めながら召し上がっていただくのはまた格別です。この商品はグループのお客様を中心に月間20組を目標で販売いたします。

【期間】 2015年11月16日(月)～2016年2月29日(月) ※クリスマス期間 年末年始等 除外日あり

【場所】 1階カフェレストラン「グランカフェ」

【営業時間】 ランチ 11:30～15:00

ディナー 17:30～21:30

【メニュー/料金】 GRAND CAFÉ 「WINTER TERRACE CUISINE」 3,400円

1皿目 アペタイザーボード

2皿目 ソフトシェルシュリンプのガーリックソテー

3皿目 白インゲン豆と骨付き鶏もも肉の“カスレ”

※フリードリンク付(ホットワイン etc) 5,200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 (レストラン直通)

このリリースに関するお問い合わせ

※写真はいずれもイメージです

第一ホテル東京シーフォート営業企画広報 / 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。



香辛料とフルーツの香り高いホットワイン