

報道関係各位

2015年11月16日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

食べて、飲んで、遊んで景品ゲット お正月3日間のイベント かいうんきっしょう **開運吉祥バイキング 開催**

2016年1月1日(祝・金)より 吉祥寺第一ホテル8階宴会場にて



吉祥寺第一ホテル(東京都武蔵野市吉祥寺本町2-4-14 総支配人 矢濱周哉)では、8階宴会場にて、お正月のスペシャルバイキングを2016年1月1日(祝・金)～3日(日)の3日間開催いたします。

デモンストレーションコーナーでは牛フィレ肉(チリ産)の鉄板焼き、オマール海老の磯焼き、フォアグラのソテーの他、バラエティ豊かなバイキング料理の数々をお楽しみいただけます。

お正月恒例獅子舞が会場内を練り歩き、8階の宴会場ロビーではキッズコーナーや縁日を開催いたします。また、ご家族向けの写真サービス(1グループ1枚)もありご家族3世代でお楽しみいただけます。

《企画概要》

●内容:2016年1月1日(祝・金)～1月2日(土) 120分制

(ランチ) 1部 11:00～13:00 2部 13:30～15:30

(ディナー) 1部 16:00～18:00 2部 18:30～20:30

【一般料金】大人 7,700円 シニア 7,200円 小学生 4,000円 幼児 1,000円

【会員料金】大人 7,200円 シニア 6,700円 小学生 3,500円 幼児 1,000円

2016年1月3日(日) 120分制

(ランチ) 1部 11:00～13:00 2部 13:30～15:30 (ディナー) 17:00～19:00

【一般料金】大人 6,700円 シニア 6,200円 小学生 3,000円 幼児 1,000円

■料理内容

デモンストレーションコーナー 牛フィレ肉(チリ産)の鉄板焼和風ソース、フォアグラのソテー菜の花のリゾットとトリュフソース、鮑(オーストラリア産)の海藻蒸し、オマール海老の磯焼き風、フカヒレラーメン、海の幸のサラダ

バイキング料理 ズワイ蟹、生ハムと鴨肉燻製、ローストポークオニオンソース、子羊のロティ香草風味、真鯛と浅蜆のトマト蒸し煮コトリヤード風、鶏胸肉の蒸し煮、寿ムースリース飾り、小籠包籠蒸し など

■イベント

獅子舞の練り歩き、ご家族向け写真サービス(1グループ1枚無料)

8階宴会場ロビーにてキッズコーナー&縁日開催(縁日で使えるチケット2,000円は当日販売)

●会場:8階宴会場「天平の間」

●交通アクセス:JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩約5分

※料金はいずれも税金・サービス料込

●ご予約・お問い合わせ TEL:0422-21-2211(直通)10:00～18:00

※写真はイメージです

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 / おりと いきむ かつらぎ あやこ
折戸 勇・葛城 綾子

TEL 0422-21-9842(直通)/FAX 0422-21-9844

e-mail: i-orito@hankyu-hanshin-hotels.com

※記載画像データをご用意しております。