

報道機関各位
 プレスリリース

 2015年11月17日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

冬の食材「ぶり」の炙り、蟹玉にフカヒレの熱々あんかけ、芳醇ソースのフォアグラのポワレなど
冬の食材&あったかメニューが勢ぞろい「冬のごちそう三昧」

12月1日（火）～2月29日（月） 第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」にて

第一ホテル東京（東京都港区新橋 1-2-6 総支配人 遊川剛正）地下1階 世界バイキング「エトワール」は2015年12月1日（火）～2016年2月29日（月）の期間、「冬のごちそう三昧」を開催いたします。

■ シェフの創作料理「冬の食材&あったかメニュー」

① ぶりの炙り焼きサラダ仕立て 柚子のドレッシングで

脂の乗ったぶりの表面をさっと炙りました。その濃厚な脂と旨味、そして焼きの香ばしさが絶妙な逸品です。あっさりとした柚子のドレッシングでどうぞ。

② 広東風蟹玉 フカヒレあんかけ（ランチのみ）

ふわっとろに焼きあげた蟹玉に、旨味たっぷりのフカヒレあんをかけた贅沢な一品です。ランチタイム限定のスペシャルメニューです。

③ フォアグラのポワレと鴨胸肉のロースト リンゴのコンポート添え

とろけるような濃厚なフォアグラと、しっとり焼き上げた柔らかい鴨肉のロースト。芳醇な赤ワインソースとの相性もぴったりです。

その他、ランチ 40 種類以上、ディナー 50 種類以上のお料理をお楽しみいただけます。詳細は次頁をご覧ください。

<バイキング料金>

●ランチ：大人 平日 3,300 円 土日祝 4,000 円 ●ディナー：大人 平日 5,600 円 土日祝 6,300 円
 ※ソフトドリンクバー付 ※小学生・園児（4歳以上）料金設定あり。税・サ込。

<時間>

●ランチ：11:30～14:30（土日祝 ～15:00） ●ディナー：17:00～21:00 ※いずれも2時間制

<ご予約・お問い合わせ> TEL：(03) 3501-4411（代表）

（写真は全てイメージです）

この件のお問合せは、第一ホテル東京 営業企画担当／みやたに なおや たかほしめぐみ もりやま じゅんこ たじま まい こ宮谷 直也、高橋 恵、森山 純子、田島 麻衣子

TEL (03) 3596-7790 FAX (03) 3596-7724

E-mail：info@daiichihotel-tokyo.com ※記載の写真データをご用意しております。

《その他のメニュー詳細》

■西洋料理



ディナー

魚介類のブイヤベース



フォアグラのフラン桂花陳酒のゼリーと
ドライフルーツを添えて



ローストビーフ

■中国料理



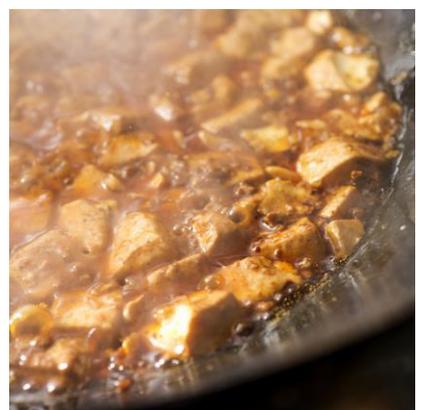
ディナー

北京ダック



ディナー

海老のチリソース
チーズフォンデュ仕立て



しびれる麻婆豆腐 四川風

■日本料理



ディナー

黒毛和牛もも肉 (A5ランク) の炭火焼き
軽いあんかけ 山葵の香り



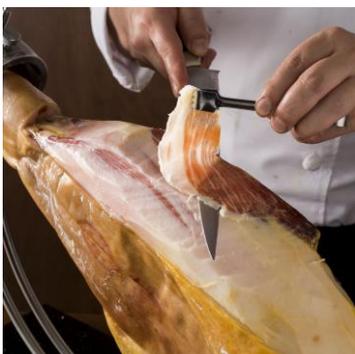
ディナー

おとなのパフェ
ヨーグルトのエスプーマを添えて



デザート各種

■土日祝日限定メニュー



ディナー



- ・ハモンセラノ生ハムのカービング (写真左)
- ・フォアグラのパルフェ
タルトタタンを添えて (写真右)
- ・ハーゲンダッツアイスクリーム (写真上)
(バニラ・キャラメル・グリーンティー)

以上