

報道機関各位  
 プレスリリース

 2016年2月18日  
 株式会社 阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

筍、菜の花、春キャベツ、アスパラガスなどの春素材 & 黒毛和牛、フォアグラなど春のアレンジで！！  
**春の食材&シェフの創作メニューが光る「春の旬菜 味わいワルツ」**

3月1日（火）～5月31日（火） 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2016年3月1日（火）～5月31日（火）の期間、「春の旬菜 味わいワルツ」を開催いたします。

**■ シェフの創作料理**


- ① **黒毛和牛もも肉(A5ランク)の炭火焼き もろみ味噌と青ネギのソース（ディナーのみ）**  
 黒毛和牛の炭火焼きを和風仕立てでアレンジ。春の食材「筍」を沿え、もろみ味噌、ネギソースでお召し上がりください。
- ② **新感覚クリームソーダ 春色 苺のクリームソーダ（ディナーのみ）**  
 苺、ブルーベリー、白ワインゼリーの上にバニラアイスのをせ、その上からエスプーマ（炭酸入りクリーム）を注ぎました。濃厚でコクのある味わいの苺のマカロンと一緒に楽しみください。
- ③ **フォアグラのポワレ マッシュルームのクリームスープ仕立て**  
 ランチ&ディナーで定番の「フォアグラ」を新しくアレンジ。ポワレしたフォアグラにマッシュルーム香るふんわりクリームスープで、ソフトでやさしい味わいに仕上げました。

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）

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当／みやたに なおや たかはしめぐみ 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



ランチ

ふわとろチーズ入りオムレツ



ディナー

サーモンのミキュイ、野菜のマリネソース



ローストビーフ



イカ、菜の花、筍のサラダ  
ふきとう  
蒟の薑ドレッシング



チキンのコンフィ  
春キャベツときのこのホットサラダ



ディナー

イベリコ豚とホワイトアスパラのグラチネ  
ペコリーノロマーノをふりかけて

■中国料理



ディナー

北京ダック



蟹とフカヒレ入りラーメン



ディナー

黒豚の黒スプタ  
エスプレッソコーヒーの香り

■日本料理



ディナー

鯛の桜道明寺蒸し



焼き海老しんじょう



ディナー

たこと分葱のめた、土佐酢ゼリー添え

■デザート



莓とホワイトチョコのムース



シベリア



デザートイメージ

■土日祝日限定メニュー



ディナー

- ・フォアグラのテリーヌ  
ピスタチオとドライフルーツのコンフィチュール (写真左)
- ・チョコレートフォンデュタワー
- ・ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ・キャラメル・グリーンティ)



以上