

2016年5月23日

株式会社 阪急阪神ホテルズ

第一ホテル東京

報道機関各位
プレスリリース

暑い夏に涼しさをお届け「美食満喫！グルメ夏まつり」
昨年好評の“フルーツトマトのかき氷”が新たに進化
“辛ロデザート”で夏の暑さを吹っ飛ばせ！！

6月1日（水）～8月31日（水） 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 ゆうかわのりまさ 遊川剛正）地下1階 世界バイキング「エトワール」にて6月1日（水）より「美食満喫！グルメ夏まつり」を開催いたします。スタミナ満点の牛ロースの炭火焼き、うなぎを入れたおこげなどラインナップも充実。昨年好評をいただいた「フルーツトマトのかき氷」をジャージャー麺風そうめんアレンジ。切れ味の良い**辛ロデザート**は、自家製アップルジンジャーエールで作ったエスプーマとパイナップルのシャーベット、ザクロとの相性もぴったりです。



① “フルーツトマトのかき氷”をのせた和風冷やしジャージャーそうめん

フルーツトマトのかき氷をベースにした新アレンジかき氷！

肉味噌をのせたジャージャー麺風に仕上げたかき氷そうめんです。

② 新感覚クリームソーダ！“辛ロデザート”自家製アップルジンジャーエールにフルーツを入れて（ディナー）

生姜の辛味が冴える、夏にぴったりの切れ味の良いデザート。

リンゴと生姜をミックスさせ、さらに炭酸を加えてクリームソーダ仕立てに！パイナップルの酸味と、プチプチとしたザクロとの相性も抜群！

③ ハイブリッドスイーツ！ 「みたらシュー」、「タウンニー」

2つの異なるデザートを融合した新感覚の味わいをお届けします。※詳細は次ページ参照

【 期 間 】 2016年6月1日（水）～8月31日（水）

【 場 所 】 第一ホテル東京 地下1階「エトワール」

【 営業時間 】 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

【 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。税金・サービス料込。

【ご予約・お問い合わせ】：TEL (03) 3501-4411（代表）

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当 たかはしめぐみ 高橋 恵、もりやま じゅんこ 森山 純子、はしま けんじ 橋間 憲司、たじま まいこ 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。

○詳細は、第一ホテル東京 HP よりご覧いただけます○

URL：<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dhtokyo/restaurant/40/index.html>

＜新メニュー＞ハイブリッドスイーツ！ 「みたらシュー」、「タウニー」

- 「みたらシュー」(ディナー) ※写真左
「みたらし団子」と「シュー」を合わせ
新感覚の味わいをお楽しみください。
- 「タウニー」(ブラウニーのタルト) ※写真右
「チョコレートブラウニー」と「タルト」を合わ
せ、濃厚なチョコレートの美味しさが広がります。



＜その他のメニュー詳細＞

■西洋料理



牛ロースの炭火焼き
トマトとアボカドのサルサ添え



イベリコ豚のグリエ
オリーブとケッパーのソース (ディナー)



さくさく海老のフリット マンゴーと
パッションのオリエンタルソース (ディナー)



フォアグラのボワレ パルマンティエの
軽いスープ仕立て



小柱と夏野菜の
ホワイトバルサミコマリネ



鱧と茄子
バルサミコと生姜のドレッシング

■中国料理



北京ダック (ディナー)



ウナ玉そばろ天津飯 (ランチ)



海老のチリソース煮

■日本料理



豚ばら肉の味噌焼き
みぞれずんだ添え



変わり創作寿司
まぐろのアジアン寿司
海老の手毬寿司 など



・蛸の柔らか煮
・じゃがいもと南京の羊羹にのせて (ディナー)
・冬瓜と海老の芝煮 鶏そぼろ餡 (ディナー)
・冷やし茶わん蒸し

■土日祝日限定メニュー

- ・トリュフ香る チーズで絡ませたリゾット 鴨もも肉のコンフィを添えて (ディナー) ※写真右
- ・ホワイト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・ブルーベリー)

