

報道機関各位
プレスリリース

2016年5月26日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

丸々一尾の「国産伊勢海老」をメインに、初夏の魚介・本鮪を使った全6品の寿司コース
一寿しのこだわりが光る 国産伊勢海老と初夏の魚介「渾身の逸品」
 2016年6月1日（水）～6月30日（木）第一ホテル東京「一寿し」にて販売

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階の「一寿し」では6月の一ヵ月間限定で、丸々一尾の国産伊勢海老をメインにした寿司コース“国産伊勢海老と初夏の魚介「渾身の逸品」”を販売いたします。様々な調理法で伊勢海老の魅力をお楽しみいただけるほか、板長おすすめの初夏の魚介をお造りやにぎり寿司でご提供いたします。

【国産伊勢海老と初夏の魚介「渾身の逸品」献立】

- 先付 国産煮あわびの一皿
- お造り 伊勢海老の活け造り (①)
初夏の魚介の盛り合わせ
- 焼き物 伊勢海老の木の芽焼き (②)
本鮪大トロ炙り焼き
- にぎり寿司 伊勢海老 生と炙りの二色寿し (③)
煮穴子の一本にぎり
本鮪の中トロ
生雲丹の軍艦
一寿しこだわりの技法 小肌のにぎり
旬の白身魚のにぎり
- お椀 伊勢海老のあら汁 味噌仕立て (④)
- 水菓子 フルーツ



①



②



④



③

【料金】お1人様 15,000円（ホテルメンバーズ会員 13,500円）（税サ込み）

【時間】ランチ 11:30～14:00（L.O.）ディナー 17:00～21:00（L.O.）

※3日前までに要予約

【期間】2016年6月1日（水）～6月30日（木）※日・祝休業

【ご予約・お問い合わせ】TEL：(03) 3501-4411（代表）

※写真はすべてイメージです。

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