

報道関係各位  
プレスリリース

2016年5月31日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
第一ホテル東京シーフォート

**彩り豊かな夏野菜！最大直径 30cmのローストビーフも登場！**  
**ご家族で満喫する「夏のグルメバイキング」**  
2016年6月1日（水）より 第一ホテル東京シーフォートにて

「TOKYO ISLAND RESORT」をコンセプトとする、第一ホテル東京シーフォート(東京都品川区東品川 2-3-1 総支配人井上 慎一)では、1階レストラン「グランカフェ」にて、2016年6月1日(水)～8月31日(水)までの期間、旬の食材をふんだんに使った「夏のグルメバイキング」を開催いたします。

シェフのアイデアが光る夏のグルメバイキングでは「マヒマヒ&はまぐり レモンバターソース」や「夏野菜と海の幸のBBQスタイル」などの豪快なシーフード料理や、「スープレッポコスパイシー赤カレー、黒カレー」に加え、最大直径 30cmを誇る大好評の「アメリカンローストビーフ クラシックスタイル」など、お子様にも嬉しい夏の味覚をたっぷりご用意してお待ちしております。



- 【期間】** 2016年6月1日(水)～8月31日(水)まで  
**【場所】** 第一ホテル東京シーフォート1階レストラン「グランカフェ」  
**【営業時間】** ランチ 11:30～15:00(最終入店 13:30) ※土日祝のみ  
ディナー 17:30～21:00(最終入店 19:30)

**【料金】**

	大人	小学生	幼児(3歳以上)	シニア(65歳以上)
ランチ	3,500円	2,000円	1,200円	3,300円
ディナー	4,800円	2,500円	1,500円	4,500円

※飲み放題プラン上記+1,500円 ※2時間制 ※消費税・サービス料込み

**【予約/お問い合わせ】** TEL03-5460-4428(直通)

(主なメニュー内容)

- 【冷製料理】**冷製マヒマヒのスイートチリソース、食べる醤油とニンニク風味の茹で枝豆、アメリカ風枝豆ビシソワーズ  
**【温製料理】**夏野菜と海の幸のB・B・Qスタイル、本格四川風マーボー豆腐、ポークとチキンのチリコンカン  
**【フルーツ・デザート】**チョコレートファウンテン、デザート各種  
**【ライブキッチン】**アメリカンローストビーフ クラシックスタイル、シェフおすすめパスタ、ココアサンジャック(ディナー限定) など  
**【飲み放題】**ソムリエのセレクトワイン、生ビール、焼酎、ハイボール、カクテル各種

※メニュー内容が一部変更になる場合がございます。

このリリースに関するお問い合わせ

※消費税・サービス料込み ※写真はすべてイメージです

第一ホテル東京シーフォート営業企画広報 / 塚野 希実子・野澤 翼・鳥井 由佳

TEL 03-5460-4410(直通) / FAX 03-5460-4482(直通)

メールアドレス sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com

※記載画像データをご用意しております。