

2016年6月1日

報道関係各位

株式会社 阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

夏の風物詩 旬の鱧を粋に味わう

はも 「鱧会席」

6月1日(水)～7月31日(日) 吉祥寺第一ホテル1階「一寿し」にて

吉祥寺第一ホテル(東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-4-14 総支配人 やましましゅうや 矢濱 周哉)2階「一寿し」では2016年6月1日(水)～7月31日(日)の2カ月間、「鱧会席」を販売いたします。

これから旬を迎える鱧を、感性を感じる熟練の匠の技の数々でご提供いたします。四季感が溢れる逸品と店内の凜とした空気はおもてなしの席からご会食にもおすすめです。

●御品書き

先 附 鱧煮凝り
お 椀 鱧椀
造 里 刺身三種と鱧落し梅肉
焼 物 焼き鱧 丸茄子田楽
蒸 物 鮑伝法蒸し
揚 物 稚鮎天婦羅
食 事 鱧握り 大トロ炙り 中トロ 旬の白身 雲丹 穴子
プラス選べる1貫
留 椀 赤出汁
水菓子 メロン



●料金：お1人様 12,000円(消費税込)

●期間：2016年6月1日(水)～7月31日(日)

●場所：ホテル2階寿司「一寿し」

●時間：平日 ランチ 11:30～15:00(ラストオーダー14:30) デイナー17:30～22:00(ラストオーダー21:00)
土日祝 11:30～22:00(ラストオーダー21:00)

●お問い合わせ：TEL(0422)21-9816(直通)

●交通アクセス：JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より約5分

※写真はイメージです

このリリースに関するお問い合わせ

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / おりと いさむ かつらぎ あやこ まつやま のりこ
折戸 勇・葛城 綾子・松山 展子

TEL 0422-21-9842(直通) / FAX 0422-21-9844(直通)

e-mail: i-orito@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載画像データをご用意しております。