

報道機関各位  
プレスリリース

2016年6月16日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
第一ホテル東京

バニラアイスとたっぷりフルーツ&ソースをトッピング

## 夏の醍醐味！ホテルならではの盛り沢山「かき氷」

2016年8月31日（水）まで第一ホテル東京「ロビーラウンジ」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）1階「ロビーラウンジ」では2016年6月1日より、バニラアイスとたっぷりのフルーツ&ソースをトッピングした「かき氷」を販売しております。

「ベリー」「トロピカルフルーツ」「抹茶」3種類をご用意しました。フルーツとバニラアイスの甘味が、かき氷の自然な味わいを引き立てます。この夏、ぜひご堪能ください。



ベリー



トロピカルフルーツ



抹茶

※写真はすべてイメージです。

### 『ベリー』

4種類のベリー（苺、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー）をトッピング、苺のシロップをかけ、ビスキュイを飾って仕上げました。ベリーの甘酸っぱさをお楽しみください。

### 『トロピカルフルーツ』

4種類のフルーツ（マンゴー、パパイア、メロン、パイナップル）をトッピング、マンゴーシロップをかけました。仕上げに散らしたパールクラッカン（シリアルをチョココーティングしたもの）のサクサクとした食感がアクセントです。

### 『抹茶』

3種類の栗（和栗、黄栗、フランスマロン）と白玉をトッピング、抹茶のシロップとあずきソースを合わせました。白玉と抹茶、あずきで和風の味わいをご堪能ください。

【料 金】単品 1,300 円 コーヒーまたは紅茶付き 1,700 円（税サ込み）

【時 間】09:00～20:30（L.O.）土日祝 10:00～19:30（L.O.）

【期 間】2016年8月31日（水）まで

【店 舗】第一ホテル東京1階「ロビーラウンジ」

【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、ほしま 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。