

報道関係各位
プレスリリース

2016年8月17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

彩り豊かな食材の数々、天王洲アイルに秋が来た！
秋の味覚とシーフードが織りなす「秋のグルメバイキング」
2016年9月1日（木）より 第一ホテル東京シーフォートにて



冷製前菜各種



海の幸のパエリア



いかすみ焼きそば



マクゲンチーズ&秋野菜・イカ・タコのラタトゥイユ



つぶ貝のブルゴーニュ風香草バター焼き



ストープ鍋スパイシー赤カレー黒カレー

「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9月1日(木)～11月30日(水)までの期間、旬の食材をふんだんに使った「秋のグルメバイキング」を開催いたします。

海辺のホテルにふさわしい多彩なシーフードと秋の味覚を融合したグランカフェのバイキングでは、豪快な鉄鍋で提供する「海の幸のパエリア」や、真っ黒な麺にそえられた色鮮やかな具がアクセントの「いかすみ焼きそば」、ご好評を頂いている「ストープ鍋スパイシー赤カレー黒カレー」など食欲の秋にぴったりなメニューをご用意しております。歓送迎会やお集まりなどにもご利用いただけます。

【期間】 2016年9月1日(木)～11月30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(土日祝のみ)11:30～15:00(最終入店 13:30) デイナー 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 上記料金にプラス 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】北寄貝のペッパーオレンジジュレ、紫芋のプリン、マヒマヒのエスカベッシュ、はまぐりと海の幸のマリネ
【温製料理】秋野菜・イカ・タコのラタトゥイユ、茹で落花生、白身魚とアサリのガーリックバター蒸し、本格四川風マーボー豆腐
【フルーツ・デザート】チョコレートフォンデュ、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、おすすめ日替わりパスタ、つぶ貝のブルゴーニュ風香草バター焼き(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。