

報道機関各位  
 プレスリリース

 2016年9月7日  
 株式会社 阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

「美食の秋」に「エトワール」の創作メニューをお届け！  
**“匠の技”でライブキッチンを演出**  
**贅の限りを尽くした逸品を、この機会にご堪能ください！**

9月1日（木）～11月30日（水） 第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」にて

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 世界バイキング「エトワール」にて9月1日（木）より和・洋・中それぞれのシェフが腕をふるった「秋のごちそうバイキング 匠の技が織りなす“この一皿”」を開催しております。

この秋の目玉は、西洋料理からフレンチの王道と言える**世界三大珍味**を一皿に盛合せた珠玉の逸品「**フォアグラのポワレ トリュフソース 鴨胸肉のロースト キャビア添え**」をディナータイム限定でご提供いたします。中国料理からは、2種類のスープからお選びいただける「**山盛り肉味噌のチーズ坦々麺 KUK（黒旨辛） VS AGK（赤激辛）**」を。日本料理より季節の素材を一瞬の技で仕上げた「**海老、舞茸、茄子の揚げたて天ぷら**」を2種類の変り塩でご用意。臨場感のあるライブキッチンで仕上げる絶妙な**匠の技**をご堪能ください。



① **フォアグラのポワレ トリュフソース 鴨胸肉のロースト キャビア添え（ディナー）**

フレンチの王道と言えるこの一皿。フォアグラのポワレと鴨胸肉のローストに、トリュフ入りのポルトソースで仕立て（ランチ）、ディナータイムにはキャビアを添えて、世界三大珍味を一皿に盛り込みました。

② **山盛り肉味噌のチーズ坦々麺 KUK（黒旨辛） VS AGK（赤激辛）**

コクのある山盛りの肉味噌とチーズの味わいが食欲をそそる坦々麺。マイルドな辛味の「黒」と、辛さ際立つ「赤」の2種類のスープからお選びいただけます。

③ **海老、舞茸、茄子の揚げたて天ぷら 変り塩で（ディナー）**

職人の技が光る、黄金色の衣をまとった揚げたてサクサクの天ぷらです。素材を引き立てる2種類の塩でお召し上がりください。

【 期 間 】 2016年9月1日（木）～11月30日（水）

【 場 所 】 第一ホテル東京 地下1階「エトワール」

【 営業時間 】 ランチ：11:30～15:00／ディナー：17:30～21:00（土日祝 17:00～21:00）※いずれも2時間制

【 料 金 】 ランチ：大人 平日 3,300円 土日祝 4,000円／ディナー：大人 平日 5,600円 土日祝 6,300円  
 ※ソフトドリンクバー付 ※小学生・園児（4歳以上）料金設定あり。税金・サービス料込。

【ご予約・お問い合わせ】：TEL (03) 3501-4411（代表） **※その他のメニューは次ページでご覧ください。**

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当/高橋 恵、橋間 憲司、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。

■西洋料理



ローストビーフ



ポークの溶岩プレート焼き  
ポリネシアソース (ディナー)



サンマのシチリア風パン粉焼き  
(ディナー)



ポルチーニとチーズの  
ふわとろオムレツ (ランチ)



さつまいもとベーコン  
ペンネのクリームグラタン



チーズで絡ませたパスタ  
しらすと白葱のペペロンチーノ

■中国料理



北京ダックの割包サンド (ディナー)



たこやき風 フカヒレ焼き (ディナー)



豆腐の上海蟹味噌風味

■日本料理



変わり創作寿司



鶏肉と秋ナスの揚げ浸し、柚子風味



・蛸・若芽・柿・梅酢餡 (ディナー)  
・豚ひき肉とさつまいもの含め煮 (ディナー)



■デザート  
中国甜品 爆帕菲  
チャイナスイーツ爆パフェ (ディナー)

中国料理のデザートでおなじみの食材をふんだんに使った、なめらかで濃厚な新感覚デザートです。

- ①胡麻団子 ②杏仁豆腐 ③ウーロン茶アイス ④仙草ゼリー  
⑤桂花陳酒のエスプーマ ⑥中華カステラ ⑦クコの実

■土日祝日限定メニュー



- ・トリュフ香る チーズで絡ませた栗のリゾット (写真左)
- ・チョコレートフォンデュタワー
- ・ハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ・グリーンティ・ブルーベリー・クッキー&クリーム)

