

報道関係各位
プレスリリース

2016年9月20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

秋の味覚に宮城&山形の魅力が加わります 産地直送の食材を使用した「宮城&山形フェア」開催 2016年10月1日(土)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 2-3-15 総支配人井上 慎一)では、1階レストラン「グランカフェ」、28階鉄板焼「天王洲」にて、2016年10月1日(土)から11月30日(水)の2ヶ月間、オータムメニューに彩りを加える「宮城&山形フェア」を開催いたします。



【宮城&山形特設コーナー】

ランチコース【キャンティ】

仙台牛特別コース ディナー【ケヤキ】

<フェア紹介>

3層吹き抜けの大きな窓から水辺の景色をお楽しみいただける1階レストラン「グランカフェ」のバイキングでは、「宮城&山形特設コーナー」を展開。山形県にある阪急阪神第一ホテルグループ「東京第一ホテル米沢」と「東京第一ホテル鶴岡」とタイアップし、2ホテルそれぞれの調理長レシピによる山形県名物芋煮(10月は米沢風、11月は鶴岡風)などが登場します。また、ランチコース「キャンティ」のメイン料理は、宮城県にある「東京第一ホテル岩沼リゾート」(10月1日より名称変更)の調理長レシピによる厚切り牛タンステーキをご提供いたします。

地上100m、レインボーブリッジを見下ろす落ち着いた雰囲気のある28階鉄板焼「天王洲」では、仙台牛をメインにした産地直送の食材をダイナミックに焼き上げた「仙台牛特別コース」をランチ、ディナーでそれぞれお楽しみいただけます。

フェアならではのイベントも開催し、2ヶ月間で集客8,000名を目指します。

【期間】 2016年10月1日(土)～11月30日(水)まで

【場所】 1階レストラン「グランカフェ」 28階鉄板焼「天王洲」

【営業時間】 1階レストラン「グランカフェ」7:00～21:00

28階鉄板焼「天王洲」11:30～22:00

【予約/お問い合わせ】 レストラン「グランカフェ」TEL 03-5460-4428(直通)

鉄板焼「天王洲」 TEL 03-5460-4430(直通)

【アクセス】 東京モノレール「天王洲アイル駅」直結・りんかい線「天王洲アイル駅」下車、A出口より徒歩4分



このリリースに関するお問い合わせ

※写真はいずれもイメージです

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。

↓詳細は次ページ以降をご覧ください↓

【詳細】○1階レストラン「グランカフェ」 グルメバイキング

ランチ (土日祝のみ) 11:30~15:00 (最終入店 13:30) ディナー 17:30~21:00 (最終入店 19:30)

	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

※通常のバイキングメニューもお楽しみいただけます ※消費税・サービス料込み

【宮城&山形フェア特設コーナー】



芋煮

10月は米沢風、11月は鶴岡風



もち豚のロースト



登米産
ひとめぼれ



おはぎ
ずんだあん

●1階レストラン「グランカフェ」 11:30~14:30 (L.O. 14:30)

ランチコース「キャンティ」 3,000円(消費税・サービス料込)

前菜: 海の幸と山の恵みのサラダ仕立て イタリア風 完熟トマトのドレッシング
 スープ: クラムチャウダー
 メイン: 厚切り牛タンステーキ 塩昆布風味のキャベツと共に
 もしくは 宮城県産サーモンの南蛮味噌焼き もって菊のバターソース
 デザート: 蔵王牧場チーズもちと杜のいちご
 飲み物: コーヒー



○28階鉄板焼「天王洲」 仙台牛特別コース

ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:30) ディナー 17:00~22:00 (L.O. 21:00)

ランチコース「ミヤギノハギ」 8,000円(消費税・サービス料込)

先付
 仙台牛ステーキ フィレ(40g) & ロース(60g)
 もやしの香味焼き、サラダ
 御飯、味噌椀 仙台麩入り、香の物、蔵王牧場チーズもちと杜のいちご
 コーヒー又は紅茶



ディナーコース「ケヤキ」 15,000円(消費税・サービス料込)

先付
 "めばちまぐろ"ひがしものカルパッチョ仕立て 山葵風味の和風ビネグレットソース
 海老と野菜 蔵王チーズ焼き
 マコガレイのムニエル 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース
 仙台牛ステーキ フィレ(40g)&ロース(60g)ガーリックチップと共に
 焼き野菜、もやしの香味焼き、サラダ
 三陸オキアミとしょうゆの実のガーリックライス
 味噌椀 仙台麩入り、香の物
 蔵王牧場チーズもちと杜のいちご、コーヒー又は紅茶



★フェアならではのイベントも開催★

オペラ歌手 浅野和馬（宮城県出身）と
花輪真衣（山形県出身）のミニコンサート開催

開催日：2016年10月23日（日） 11月6日（日）
各ディナータイム

場 所：1F レストラン「グランカフェ」



『佐藤さん』に宮城県登米産ひとめぼれをプレゼント

宮城県、山形県でも約7%を占め、東北地方のほとんどの県で「佐藤さん」が最多姓といわれています。「宮城&山形フェア」の開催場所をご利用いただいた佐藤様に一般財団法人日本穀物検定協会より最高等級である「特A」を受賞している「宮城県登米産ひとめぼれ（3合）」をプレゼントいたします。

※お名前のわかるものをご提示いただきます。



コンセプトルームをご利用のお客様には
抽選くじをもれなくプレゼント

2016年4月に改装したコンセプトルーム（3室）を期間中にご利用いただいたお客様にはフェアに関連したプレゼントが当たる抽選くじをご用意いたします。



山形県の県の花「べにばな」がお出迎え

山形県の県の花として定められ、地元の人々に広く親しまれている「べにばな」のドライフラワーと東北芸術工科大学の学生さん達が手作りした紙製の「べにばな」がお客様をお迎えいたします。



フェアの特産品をホテル内で販売

東北地方の自然が育んだバラエティ豊かな特産品をホテル内で販売いたします。

以上