

報道機関各位
プレスリリース

2016年11月28日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

エトワールの冬はシェフの創作“^{ねつとう}熱冬”メニューがいっぱい！

冬の魚の代名詞「鱒」を創作アレンジ！ 「トリプルブリー」

12月1日（木）～2月28日（火） 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」では12月1日（木）より「この冬は心も身体もとことん燃えます！^{ねつとう}熱冬！」を開催いたします。

この冬のおすすめは、冬の魚の代名詞「^{ぶり}鱒」を3種類の調理法で仕立てた創作アレンジメニュー「トリプルブリー ぶりしゃぶ、ぶりの照り焼き、ぶり大根の一皿盛り」です。

●トリプルブリー（ディナーのみ）

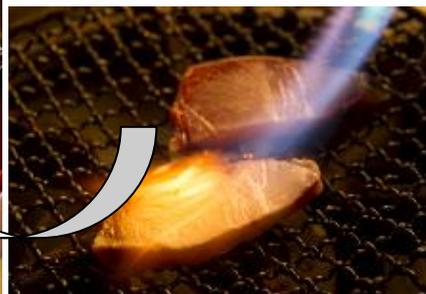
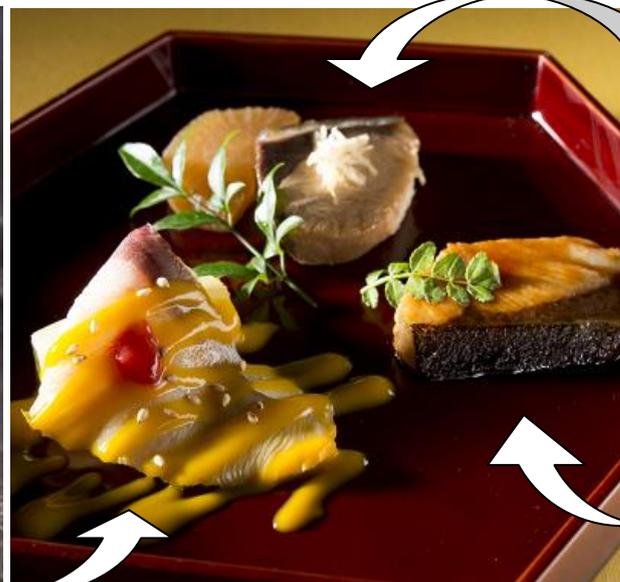
冬の代名詞『鱒』と言えば「ぶりしゃぶ」「ぶりの照り焼き」「ぶり大根」。

三種の熱々料理を一皿に盛合せました。一皿でトリプルな味わいを是非ご堪能ください。

ぶりしゃぶ



ぶり大根



ぶりの照り焼き

【期間】2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火）

※クリスマス・お正月期間は、営業時間・料金が異なります。 ※写真はすべてイメージです。

【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）

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、^{はしま けんじ}橋間 憲司、^{たじま まい こ}田島 麻衣子、^{あおき あやの}青木 綾乃

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。