

報道機関各位
プレスリリース

2016年11月30日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテルアネックス

冬のコースの主役はシェフのアレンジが活きる選べる生パスタ

生パスタが4種から選べるプリフィックスイタリアンディナー

2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火) トラットリア「ラ・パランツァ」

第一ホテルアネックス(東京都千代田区内幸町1-5-2 総支配人 ゆうかわのりまさ 遊川剛正) 地下1階にあるトラットリア「ラ・パランツァ」では、12月1日(木)よりイタリアンディナーコース「インヴェルノ～冬のパスタコレクション～」をご提供いたします。この冬は生パスタに拘り、キタツラやタリオリーニなど、パスタの種類も仕立ても違う4種をご用意しました。



※写真はイメージです

【メニュー】ディナーコース「インヴェルノ～冬の生パスタコレクション～」

- トピナンブールのクレーマ 白子のフリテッレと冬野菜のスチーム添え
- アンティパスト
寒鰯のカルパッチョ 冬大根とピーツのソース/洋梨とういきょうを添えたサーモンマリネ
カフェ風味のフォアグラムース カシスソース
カリフラワーのパンナコッタにオマール海老と苺のガスパッチョソース キャビア添え
- 4種から選べる生パスタ
①榛名山麓三喜鶏園こだわり旨味卵を練りこんだキタツラ カルボナーラソース
②ほうれん草を練りこんだタリオリーニ ずわい蟹と水菜、からすみのオイルソース
③ピーツを練りこんだパッパルデッレ サルシッチャと白インゲン豆のクリームソース
④タヤリン トリュフとポルチーニ茸のソース
- メインディッシュ
帆立貝と鮫鱈のサルティンボッカ アニスが香る冬人参のソース
仔牛ロースのカンディート マルサラソースとポルチーニ茸のクレーマ
- フォカッチャ・本日のドルチェ ●コーヒ または 紅茶

【料金】メインチョイス 4,800円/フルコース 6,000円(税サ込み)

【時間】平日 17:00～21:30 (L.O.) / 土・日・祝日 17:00～20:30 (L.O.)

【期間】2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火) ※12/23～25を除く

【店舗】第一ホテルアネックス地下1階 トラットリア「ラ・パランツァ」

【ご予約・お問い合わせ】TEL:(03)3503-5611(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/高橋 恵、橋間 憲司、田島 麻衣子、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。