

2016年12月20日

株式会社 阪急阪神ホテルズ

第一ホテル東京

報道機関各位  
プレスリリース

エトワールの冬はシェフの創作“<sup>おっとう</sup>熱冬”メニューがいっぱい！

**この冬のテーマは、心も身体もとことん燃えます！“熱冬”  
「極旨ブイヤベース」や「トリプルブリー」で今年の冬を乗り切ろう！**

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 <sup>ゆうかわのりまさ</sup>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）より冬のフェアを開催しております。

「この冬は心も身体もとことん燃えます“熱冬”」をテーマに、ディナータイム限定で熱冬メニューがズラリと並びます。西洋料理からは、フランベの演出でひと手間加えた「魚介の旨味が凝縮！極旨ブイヤベース チーズ添え」を。日本料理では、冬の魚の代名詞「鱈」を3種の調理法で仕立てた「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」をお召し上がりいただけます。中国料理の熱々スイーツ「燕の巣入り 白キクラゲと豆類の熱々おしるこ」は、高級食材の「燕の巣」を使用した珠玉のデザートです。

<熱冬おすすめメニュー>

① 魚介の旨味が凝縮！極旨ブイヤベース  
チーズ添え（ディナー）

ラングスティヌ、白身魚、蛸などの旨味が凝縮！ライブ感のあるフランベをお客様の目の前で。熱々のままご提供いたします。



② 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（ディナー）  
冬の代名詞『鱈』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。



③ 燕の巣入り 白キクラゲと豆類の  
熱々おしるこ（ディナー）

冬ならではの熱々中国料理デザート。  
三種の豆、タピオカ、白キクラゲが入った  
ココナッツミルクベースの中国風おしるこに  
高級食材「燕の巣」を加えました。



【 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。

【 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

※写真はすべてイメージです。

【 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。サービス料・税金込

【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／<sup>たかしまめぐみ</sup>高橋 恵、<sup>はしまけんじ</sup>橋間 憲司、<sup>たじままいこ</sup>田島 麻衣子、<sup>あおきあやの</sup>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。