

報道機関各位  
プレスリリース

2017年2月6日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
第一ホテル東京

2月は冬メニューがさらにバージョンアップ!

**フォアグラとトリュフを贅沢に組合せた「ロッシーニ」が登場!!  
& 中国料理高級食材「燕の巣」の熱々スイーツにも注目!**

2月28日(火)まで 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」では冬のフェアを好評開催中です。2月28日までのディナータイムは、フォアグラとトリュフを贅沢に組合せた「牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフソース」が登場。また、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」を使用した珠玉の逸品です。

【おすすめメニュー】

① 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフソース (ディナー)

フォアグラとトリュフを組合せた「ロッシーニ」。人気のフォアグラ料理が、2月末までは牛フィレ肉と濃厚なフォアグラソースで贅沢にお楽しみいただけます。

② 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】2017年2月28日(火)まで

【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。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 / 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。