

報道機関各位
 プレスリリース

 2017年2月27日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

エトワールの春は“咲くサク”メニューをラインナップ！
“サクサク”かき揚げや“サクサク”レタス包み
“サクサク”パイのミルフィーユなど、春の美味しさ満開！

3月1日（水）～5月21日（日）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 遊川剛正）地下1階 世界バイキング「エトワール」では
 3月1日（水）より「春の美味しさ“咲くサク”」をテーマに、和・洋・中・デザートでサクサクメニューが
 ズラリと並びます。

【おすすめサクサクメニュー】

① **金目鯛と有頭海老のオープン焼き パートフィロと春野菜添え（ディナー）**

パートフィロの器に、春野菜の空豆とホワイトアスパラガスとともに、金目鯛と有頭海老のオープン焼きを。バルサミコとサバイヨンの2種のソースとグリーンピースのピューレでお召し上がりください。

② **桜海老と筍のかき揚げ 紅塩と井タレの二刀流で（ディナー）**

熟練職人の技が光る、黄金色の衣をまとった揚げたてのサクサクかき揚げを、紅塩とタレの2種類で。ごはんの上のにのせて、かき揚げ丼にもアレンジできます。

③ **牛挽肉と筍のレタス包み 甘酢のエスプーマ**

中国料理では定番の「牛肉のレタス包み」をエトワールから新提案！牛肉、筍などに加えパイナップルも入ったフルーティーなレタス包み。エスプーマで泡状（ムース状）にした甘酢をトッピング。

④ **あまおうのムースとカスタードクリームをサクサクパイで挟んだパイフィーユ
いちご添え（ディナー）**

あまおうのムースとカスタードクリームをサクサクのパイ生地でサンドしたミルフィーユ。フレッシュいちごと、たっぷりのホイップクリームと一緒に召し上がれ！



【期間】2017年3月1日（水）～5月21日（日）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。