

報道関係各位

2017年5月23日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京シーフォート

第一ホテル東京シーフォート開業 25 周年記念
25 の付くメニューに注目！ヴァンサンカンブッフェ
2017年6月1日（木）より 第一ホテル東京シーフォートにて

「自然のゆらぎを五感で味わう TOKYO ISLAND RESORT」をコンセプトとする、第一ホテル東京シーフォート(東京都品川区東品川 2-3-15 総支配人 いのうえ しんいち 井上 慎一)では、1 階レストラン「グランカフェ」にて、2017 年 6 月 1 日(木)～8 月 31 日(木)までの期間、「ヴァンサンカンブッフェ」を開催いたします。



彩り豊かな夏の食材と、水辺のレストランらしく豪快にシーフードを使った料理の数々に加え、『2.5時間煮込んだニコニコシチュー』や、『25食材を使用したジャンバラヤ』など開業25周年にちなんだシェフのアイデアメニューをbuffetラインにてご用意しております。食材の美味しさを引き出すことを意識した夏の味を存分にお楽しみください。

- 【期 間】 2017 年 6 月 1 日(木)～8 月 31 日(木)まで
- 【場 所】 第一ホテル東京シーフォート 1 階レストラン「グランカフェ」
- 【営 業 時 間】 ランチ(土日祝のみ) 11:30～15:00(最終入店 13:30) ディナー 17:30～21:00(最終入店 19:30)

【料 金】		大人	小学生	幼児(3歳以上)	シニア(65歳以上)
	ランチ	3,500円	2,000円	1,200円	3,300円
	ディナー	4,800円	2,500円	1,500円	4,500円

※飲み放題プランは上記料金にプラス 1,500 円 ※2 時間制 ※消費税・サービス料込み

【予約/お問い合わせ】 TEL03-5460-4428(直通)

※写真はすべてイメージです

自然のゆらぎを五感で味わう
TOKYO ISLAND RESORT
第一ホテル東京シーフォート

このリリースに関するお問い合わせ
T E L 03-5460-4410(直通)
M A I L sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com
営業企画広報 つかの きみ このざわ つばと どりい ゆか 塚野 希実子・野澤 翼・鳥井 由佳
※記載画像データをご用意しております。

↓↓メニュー詳細・概要は次ページにございます↓↓

□開業25周年記念メニュー



『25品目のメリメロサラダ』

根菜と18穀米を使ったライスサラダ。メリメロとはフランス語で盛り沢山などの意味。



『25食材を使用したジャンバラヤ』

魚介を中心に鶏肉、野菜をふんだんに使用。生米から炊き上げます。



『仔豚の25ごり(煮凝り)つぶつぶマスタード』

じっくり煮込んだ豚肉の煮凝りと粒マスタードの新食感。



『2.5時間煮込んだニコニコシチュー』

2.5時間じっくり煮込んだ味わい深いシチュー。ズッキーニやパプリカの彩りを添えて。



『25食材を使用したチリコンカン』

夏野菜や豆をたっぷり使い見た目も鮮やか。スパイシーなミートソースの味わい。



『25時間マリネしたタンドリーチキン』

ヨーグルトや香辛料で長時間漬込みふっくらと仕上げます。

□作りたての美味しさに出会えるライブキッチン



アメリカンローストビーフ



つぶ貝のブルゴーニュ風
香草バター焼き (ディナー限定)



日替わりおすすめパスタ

□主なメニュー

白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て/鉄鍋リゾット/シーフードエスカベッシュ/クラムチャウダー
アサリの香草レモンバター/本格四川風マーボー豆腐/小海老とトマトのカッペリーニ/枝豆のケイジャン風
冷しゃぶすだちそば/石焼ジンギスカン/米沢風芋煮/生ハム・コールミート・チーズのパンツァネッタ など

□飲み放題メニュー

ソムリエセレクトワイン (赤・白)
ビール、日本酒
焼酎 (芋・麦)
ウイスキー、カクテル
ノンアルコールビール
ソフトドリンク各種



第一ホテル東京シーフォートは

2017年7月20日(木)に開業25周年を迎えます