

報道関係各位

2017年5月26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
伊勢海老かオマール海老を丸ごと一尾！特別ディナーコース
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 井上 慎一^{いのうえ しんいち})では、28 階鉄板焼「天王洲」にて、2017 年 6 月 1 日(木)～8 月 31 日(木)までの期間「開業 25 周年特別ディナーコース」を販売いたします。



神戸ビーフとオマール海老を楽しめる「輝き」



仙台牛と国産伊勢海老コース「和み」

神戸ビーフとオマール海老、もしくは仙台牛と国産伊勢海老、それぞれの豪華な組み合わせを選べる贅沢なディナーコースは、どちらも海老をまるごと一尾お楽しみいただけます。目の前で繰り広げられるシェフの華麗な手さばきや、デザートは鉄板の上でフランベの演出をしながら作る鉄板デザートをお楽しみいただけます。

ホテル開業 25 周年を記念して、日頃からのご愛顧に感謝の気持ちを込めて贈るディナーコースを、東京ベイエリアの大パノラマを眼下に見下ろしながらご堪能ください。

【期 間】2017 年 6 月 1 日(木)～8 月 31 日(木)まで

【場 所】28 階鉄板焼「天王洲」 【提 供 時 間】17:30～22:00(L.O. 21:00)

【料 金】「輝き」「和み」各 29,160 円 ※消費税・サービス料込み

【予約/お問い合わせ】TEL 03-5460-4428(直通)

【コース内容】「輝き」

先付、ニューカレドニア産”天使の海老” & 国産帆立貝柱 ハーブの香るオリーブオイルソース キャビア飾り
選べる焼き野菜 3 種、活)オマールエビの鉄板焼き エストラゴンの香るアメリカンソース、神戸ビーフステーキ
フィレ(40g)&ロース(60g)ガーリックチップと共に 湯浅醤油添え、もやしの香味焼き、サラダ、ガーリックライス、
味噌椀、香の物、“炎で演出”鉄板デザート、コーヒー 又は 紅茶

「和み」

上記の赤字メニューが活)国産伊勢海老の鉄板焼き エストラゴンの香るアメリカンソース

仙台牛ステーキ フィレ(40g) & ロース(60g)ガーリックチップと共に 湯浅醤油添え、伊勢椀となります。

※写真はすべてイメージです



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



このリリースに関するお問い合わせ

T E L 03-5460-4410(直通)

MAIL sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com

つかの きみ このざわ つばさ とりい ゆか
営業企画広報 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。