

報道機関各位
プレスリリース

2017年8月10日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

**阪急阪神第一ホテルグループ 首都圏5ホテル合同企画
宮城・山形の美味が勢揃い！「宮城&山形フェア」**

9月1日（金）～11月30日（木） 第一ホテル東京 各レストランにて

第一ホテル東京（東京都港区新橋1-2-6 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、阪急阪神第一ホテルグループ首都圏5ホテル合同企画「宮城&山形フェア」を9月1日（金）～11月30日（木）の3か月間、各レストランにて開催いたします。仙台牛と山形牛の食べ比べや、宮城&山形の素材を存分にご堪能いただける**鉄板焼ディナー**をはじめ、宮城県直送の**海の幸井ぶり**、宮城&山形の素材を使用した**スイーツ**まで、各レストランにて様々なメニューをご用意。利用回数に応じてプレゼントがもらえる「グルメスタンプラリー」も実施いたします。



【フェア名】**阪急阪神第一ホテルグループ首都圏5ホテル合同企画「宮城&山形フェア」**

【期間】2017年9月1日（金）～11月30日（木）

【開催店舗】鉄板焼「一徹」、「ラウンジ21」、「一寿し」、パティスリー「ル・ド・ブリク」
トラットリア「ラ・パラッツァ」（第一ホテルアネックス）

【ご予約・お問い合わせ】TEL：（03）3501-4411（代表）

【他の参画ホテル】第一ホテルアネックス、第一ホテル東京シーフォート、吉祥寺第一ホテル、第一ホテル両国

※写真はすべてイメージです。

「グルメスタンプラリー」

期間中、対象ホテル・レストランにて宮城&山形フェアメニューのご利用1回1会計3,000円以上でスタンプを1個進呈。

■スタンプを集めてもらえる！

スタンプ3個で宮城・山形名産のお米（2合）をプレゼント！

※数に限りがございます。なくなり次第終了。

■抽選で当たる！

スタンプ5個で東北グループホテルの宿泊券 or 都内ホテルバイキングディナーペアチケットが当たる応募券に！

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、ほしま けんじ 橋間 憲司、たじま まいこ 田島 麻衣子

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。

鉄板焼「一徹」(21階)

ホテル最上階の眺望と A5 ランクの神戸ビーフや海の幸を堪能できる鉄板焼レストラン。

■ディナーコース「ミヤギノハギ」 ～仙台牛と山形牛の食べ比べ 宮城・山形の食材～

提供時間：17：00～21：00 (L.O.)

料 金：21,600 円

メニュー：

- ・先付
- ・宮城県産帆立貝柱 秘伝豆を使ったずんだ見立て
- ・山形県産「ヨオ（鮭）」のルーロー 庄内産野菜
- ・宮城県石巻産ベビーリーフをちらしたサラダ
- ・仙台牛と山形牛 ロースステーキの食べ比べ
宮城県気仙沼産「岩井崎の塩」と
山形県酒田産「赤ワイン塩」
- ・ガーリックライス（宮城県産ひとめぼれ使用）
- ・宮城県産秋刀魚のつみれと山形県庄内麩の味噌椀
- ・山形県産の林檎を使ったグラニテ フルーツ添え
- ・コーヒーまたは紅茶



ラウンジ「ラウンジ21」(21階)

ホテル最上階の眺望を楽しみながら、素敵なひとときを。

■「ローストポークと牛タンあがいん！」(フリードリンク付)

提供時間：平日 17：00～21：00 (最終入店)、日・祝 17：00～20：00 (最終入店) / 2 時間制

料 金：5,000 円 ※6,000 円、7,000 円プランもございます。※2 名様より承ります。

メニュー：

- ・宮城・山形の食材を使用したオードブルヴァリエ
イタリア野菜を使ったカボナータと生ハム
ずんだ餡と蔵王クリームチーズのタルトレット
北寄貝のマリネ
山形県産りんごジュースのババロア
- ・宮城県産のベビーリーフをちらした茸と豆のサラダ
イタリアンドレッシング
- ・さんま（宮城県産）のピカタ仕立て トマトソース
- ・宮城県産和豚もち豚のローストアリスト風と
牛タンシチュー りんごのソテー
- ・本日のパスタ ・デザート



寿司「一寿し」(地下1階)

地下1階というロケーションを活かし、“大人の隠れ家”をイメージした寿司店。

■【宮城県直送】海の幸井ぶりと秋刀魚のつみれ汁

提供時間：11：30～14：00 (L.O.) 日曜・祝日定休

料 金：2,160 円

メニュー：

- ・海の幸井ぶり
- ・宮城県産ワカメと秋刀魚のつみれ汁



世界バイキング「エトワール」(地下1階)

世界各国のお料理をお好きなだけお楽しみいただけるbuffetレストラン。

■秋のバイキングフェア内に、「宮城・山形コーナー」が登場！

提供時間：11：30～15：00 / 17：30～21：00 (土日祝 17：00～)

料 金：ランチ 大人平日 3,500 円、土日祝 4,000 円 / ディナー大人平日 5,800 円、土日祝 6,300 円

メニュー：月替りの鍋料理 9月芋煮（山形）、10月はっと汁（宮城）、11月ずんだ鍋（宮城）

和豚もち豚のブレゼ味噌風味、山形のだし、白飯（宮城県登米産ひとめぼれ）

パティスリー「ル・ド・ブリク」(1階)

パンやケーキをお持ち帰りいただけるパティスリーショップです。

■月替りの宮城・山形産のフルーツと蔵王産生乳を使ったタルトを販売

提供時間：9：00～19：00

料金及びメニュー：

- ① 9月 苺のチーズタルト (宮城県産苺) 540円
- ② 10月 リンゴのチーズタルト (山形県産リンゴ) 500円
- ③ 11月 洋梨のチーズタルト (山形県産洋梨) 520円



第一ホテルアネックス トラットリア「ラ・パラッツァ」(地下1階)

ナポリピッツァなどイタリアの料理やワインを気軽に楽しめるトラットリア。

■宮城&山形フェスタ ～秋のディナーコースメニュー～

提供時間：17：00～21：30 (L.O.) 土・日・祝日 20：30 (L.O.)

料 金：メインチョイス 5,000円/フルコース 6,000円

メニュー：

- ・本日のストウツキーノ
- ・山形県産スルメイカと旬魚のカルパッチョ “ビアンコ ネーロ”
- ・柔らかな牛タンと苦味野菜 山葵のソースとクリーミーな枝豆のマッシュポテト添え
- ・山形県庄内産野菜の菜園風 タリオリーニ “カチョ・エ・ペペ”
- ・宮城県産帆立貝とスモークした銀ザケのスパゲッティ “カルボナーラ”
- ・山形県庄内浜産本日のお魚とドライトマト、オリーブ、アサリのソース煮 “アクアパッツァ”
- ・山形県産高品質庄内豚ロースのロティと山形県産 “つや姫” のリゾット添え
- ・仙台黒毛和牛ロースのグリルと旬野菜添え
- ・フォカッチャ・本日のドルチェ
- ・コーヒー または 紅茶



◎その他、各店舗にて宮城県、山形県のワインや日本酒、ウイスキーもご用意しております。

※料金は、いずれもサービス料・税金込。一部サービス料をいただいております。

以上