

報道関係各位

2017年8月18日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

吉祥寺七福神巡りにちなみ “7つの塩巡り”

吉祥寺の魅力をもっと深く知る「森の匠コース」

吉祥寺第一ホテル 鉄板焼「むさしの吉祥」にて販売中

「緑の下に笑顔が集まる～Musashino Green Common*～」をコンセプトとする、吉祥寺第一ホテル(東京都武蔵野市吉祥寺本町2-4-14 総支配人 矢濱周哉)では、鉄板焼「むさしの吉祥」にて2017年8月3日(木)より「森の匠コース」を販売中です。これは、吉祥寺の魅力をもっと深く知っていただくよう考案したメニューで、井の頭公園に有る木と同じチップを使用し瞬間スモークする白身魚や吉祥寺七福神にちなんだ7つの塩と共に楽しむ黒毛和牛などをご用意しました。ぜひこの機会にお楽しみください。

*Common：公園、広場、共有地の意味



■7つの塩

吉祥寺の街には、古くから七福神をまつる社寺があり、この七福神を巡って開運を祈願する開運コースが設けられています。この七福神巡りにちなみ、当店では“7つの塩を巡って”お楽しみいただける商品をご用意いたしました。

【メニュー内容】

前菜盛り合わせ、白身魚の瞬間スモーク 井の頭公園に有る木の香り、焼野菜盛り合わせ (一部にむさしの産野菜を使用)
黒毛和牛フィレ 80g または ロース 100g 吉祥寺七福神にちなんだ7種の塩と共に、グリーンサラダ
三鷹産玉子入りガーリックライス 味噌椀 香の物、抹茶アイスクリーム バニラアイスクリーム フルーツ添え
コーヒーまたは紅茶

- 期 間：2018年3月31日(土)まで *除外日あり (お正月期間 2018年1/1～1/5)
- 店 舗：吉祥寺第一ホテル 2階 鉄板焼「むさしの吉祥」
- 料 金：12,000円(消費税、サービス料込み)
- 提供時間：平日ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30)、 平日ディナー17:30～22:00(L.O. 21:00)
土・日・祝日 11:30～22:00(L.O. 21:00)
- お問い合わせ：TEL 0422-21-9813(直通)

※写真はすべてイメージです

【このリリースに関するお問い合わせ】

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / おりと いさむ かつらぎ あやこ まつやま のりこ
折戸 勇・葛城 綾子・松山 展子
TEL 0422-21-9842(直通)/FAX 0422-21-9844(直通)
e-mail: i-orito@hankyu-hanshin-hotels.com

※記載画像データをご用意しております。