

報道関係各位

2017年8月17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

秋のグルメバイキング！首都圏5ホテル共同企画！
“ほやほや”のほや！？「宮城&山形フェア」
2017年9月1日（金）より 第一ホテル東京シーフォートにて



和豚もち豚ロースト&スペアリブ（宮城）



トマトピネガーウォーター（山形）



“ほやほや”ロワイヤル（宮城）



山形県産紅大豆入りサラダ 胡麻風味（山形）



秋刀魚のつみれと秋野菜 トマト煮込（宮城）



山形さくらんぼ鶏と挽肉の重ね焼き（山形）

「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)では、1階レストラン「グランカフェ」にて2017年9月1日(金)～11月30日(木)までの期間、グループ首都圏5ホテルで実施する共同企画として、秋のグルメバイキング「宮城&山形フェア」を開催いたします。

厳選された宮城県と山形県の食材をふんだんに使ったグルメバイキング。産地直送のほやを使った茶碗蒸し、『“ほやほや”ロワイヤル』や『“ほやほや”シーフード焼きそば』、『山形さくらんぼ鶏と挽肉の重ね焼き』など、シェフのアイデアが光る新たな味わいをお楽しみください。

【期 間】 2017年9月1日(金)～11月30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 11:30～15:00(最終入店 13:30) ※土日祝のみ デイナー 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 90分制	3,500円	2,000円	1,200円	3,300円
ディナー 120分制	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

【予約/お問い合わせ】 TEL 03-5460-4428(直通)

【他の参画ホテル】 第一ホテル東京、第一ホテルアネックス、吉祥寺第一ホテル、第一ホテル両国

※消費税・サービス料込み ※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

TEL 03-5460-4410(直通)

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

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。



↓↓メニュー詳細・概要は次ページにございます↓↓

□宮城の味

- ・“ほやほや” わかめ もみじおろし添え
- ・杜の葛（すずあかね）とクリームチーズ
- ・いなりんご（宮城県岩沼市の新名物「岩沼いなり」の一種）
- ・ごはん（ひとめぼれ）
- ・秋刀魚のつみれと秋野菜 トマト煮込
- ・海の幸のパエリア
- ・和豚もち豚ロースト&スペアリブ（ディナー限定）
- ・シーフードエスカベッシュ（ディナー限定）
- ・海の幸のブイヤベース（ディナー限定）
- ・栗ときのこの玄米ピラフ（ランチ限定）
- ・“ほやほや” シーフード焼きそば（ランチ限定） など

□山形の味

- ・山形県産紅大豆入りサラダ 胡麻風味
- ・トマトビネガーウォーター
- ・おはぎ（ずんだあん）
- ・山形県のお新香（からし漬、ぜんご漬、なら漬、みそ漬、姫ちゃん漬）
- ・山形さくらんぼ鶏と挽肉の重ね焼き（ディナー限定） など

□その他の主なメニュー

紫いものフラン／ウニ・イクラ・メンタイコのカッペリーニ／海の幸のマリネ／茄子&銀杏&ハムのパンツァネッタ
アサリの香草レモンバター／白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て／本格四川風マーボー豆腐／上海風黒酢豚
ストーブ鍋 スパイシー赤カレー・黒カレー など



□宮城県&山形県の鍋料理を食べ比べ！

宮城県「はっと汁」



小麦粉に水を加えてよく練り、熟成させて薄く伸ばした生地を茹で上げ、宮城県登米市産のあぶら麩の豊かな風味とツルツルとした独特な食感がやみつきになる宮城県の郷土料理。四季を通じて地域の行事の定番料理として、老若男女に愛され続けています。

山形県「芋煮」



コクのある醤油味をベースに、里芋、牛肉などたっぷりの具材を煮込んだ山形県の郷土料理。山形県の風物詩ともいえる「芋煮会」は河川敷やキャンプ場、海岸のような場所で、友達や家族づれなどのグループが大きな鍋を囲み、賑わいを見せます。

□作りたての美味しさに出会えるライブキッチン



お客様の目の前でシェフの熟練の技を披露するパフォーマンス性の高いライブキッチン。お客様の声を聞きながら料理を作りたいというシェフの想いから生まれました。

- ①“ほやほや” ロワイヤル（ディナー限定）
- ②アメリカンローストビーフ ③日替わりおすすめパスタ

□“ほやほや” とは？

メニューに入っている“ほやほや”とは、『ほや』をより身近に感じ、親しみを持っていただけるよう、幅広く活動しているほやほや学会の“ほやほや”をメニュー名に使わせていただきました。

【ほやほや学会】

食通・日本酒好きといったコアなファンに愛されてきた『ほや』。そんな『ほや』が好きで好きでたまらないメンバーが『ほや』を復興の要として『ほや』による東北の振興をミッションに掲げ、『ほや』の認知度向上と消費拡大を目指すネットワークです。

