

報道機関各位  
 プレスリリース

 2017年10月2日  
 株式会社 阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

夜景を眺めながらの鉄板焼やご家族でお楽しみいただけるバイキングまで

## 聖なる夜を彩るクリスマスメニュー

10月2日（月）より予約受付開始

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）の各レストランでは10月2日（月）よりクリスマスメニューの予約受付を開始いたします。ホテル最上階からの夜景とともに神戸ビーフをご堪能いただける鉄板焼コースや、クラシカルな店内が魅力のメインダイニングでの本格フレンチフルコースのほか、ご家族みなさまで気軽にお楽しみいただけるバイキングレストランにもクリスマスメニューが登場いたします。

### 鉄板焼「一徹」(21階) 03-3596-7812

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「銀鈴」

提供期間：12月22日（金）～25日（月）

時 間：17：00～21：00（L.O.）

料 金：27,000円

<メニュー>

フォアグラの鉄板焼 トリュフの香る漆黒のソースにグロゼイユを飾って／真鯛と帆立貝柱のメリメロ スパークリングワインソースとのアルモニ／国産活伊勢海老の鉄板焼 海老味噌を使って鉄板で仕上げるソース／神戸ビーフ ロースステーキ／生姜風味の牛時雨煮御飯、味噌椀、香の物／ホワイトチョコレートとマンゴーのムース 苺とピスタチオのガナッシェ添え／コーヒー または 紅茶 \*「聖夜」22,500円、「天使」35,000円もございます。



### フレンチ「アンシャンテ」(2階) 03-3596-7735

落ち着いた雰囲気とクラシカルな店内が魅力のメインダイニング。

#### ■ディナーコース「グラン・ノエル」

提供期間：12月22日（金）～25日（月）

時 間：17：00～20：00（L.O.）

料 金：19,500円

<メニュー>

シードルのジュレとフロマージュブラン、ピスタチオを浮かべたビーツと林檎の冷製スープ／毛蟹と根セロリのレムラード、ボタン海老のタルタル、オマール海老とマンゴーのサラダ 三色大根のラビオリ仕立て／モリーユ茸のフラン フォアグラのボワレ添え／ポテトを巻いた手長海老のクルスティアン／チョコリとクレソンのサラダ／国産牛ロース肉のローストまたはトリュフを纏った蝦夷鹿のロースト／苺のムースのブッシュドノエル ピスタチオのアイス添え／パン／小菓子／コーヒー



\*「ジョワイエ・ノエル」16,500円、「ノエル・アンシャンテ」25,000円もございます。

「ラウンジ 21」(21階) 03-3596-8619

銀座・汐留方面を一望できる、アールデコ調のインテリアが印象的なダイニングラウンジ。

■クリスマスディナー

提供期間：12月23日(土・祝)～25日(月)

時間：17:00～21:00(L.O.)

料金：12,250円

＜メニュー＞まぐろ中トロとキャビア、天使の海老と帆立貝のサラダ仕立てと、豆乳とパプリカのポタージュスープ／真鯛ファルシのクリスティアン ハーブクリームソースとオマール海老のベニエ／牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風／パン／クリスマスデザート／コーヒー または 紅茶



世界バイキング「エトワール」(地下1階) 03-3596-7737

オードブルからメイン、デザートまで世界各国のお料理をお好きなだけお召し上がりいただけるbuffetレストラン。

■クリスマスバイキング

提供期間：12月23日(土・祝)～25日(月)

時間：ランチ ①11:30～13:00 ②13:30～15:00

ディナー①17:00～19:00 ②19:30～21:30

料金：ランチ 大人 4,500円、ディナー 大人 6,800円

\*小学生、幼児、シニア料設定あり

＜メニュー＞

冬のフェアメニューに加えてクリスマスメニューが登場！

チキンのクリーム煮込み(ランチ)／チキンのバロティース

赤ワインソース(ディナー)／ブッシュドノエル／シュトーレン



トラットリア「ラ・パラッツァ」(第一ホテルアネックス地下1階) 03-3596-7877

スタイリッシュな店内で

イタリア料理&セレクトワインを堪能。

■クリスマスディナー「レガーロ」

提供期間：12月23日(土・祝)～25日(月)

時間：17:00～20:00(L.O.)

料金：15,000円

＜メニュー＞オマール海老のクリームスープ／アンティパストミスト(カリフラワーのパンナコッタにビーツのコンソメゼリー・寒鰯のカルパッチョと冬大根のインサラータ・帆立貝とマンゴーのスクランブル・牛ほほ肉と冬野菜のプレスセ)／蝦夷鮑とトピナンプルのグラタン仕立て／焼きタラバ蟹とポロネギ、カラスミで和えたほうれん草のタリオリーニ／甘鯛のクロッカントとスカンピ海老のグリル／仙台黒毛和牛ロース肉グリルとフォアグラのロッシーニ風／フォカッチャ・バケット／クレームダンジュにタルトショコラとミルクジェラート添え／コーヒー または 紅茶 \*クリスマスディナー「ナターレ」11,000円もございます。



上記クリスマスメニュー(エトワールのランチを除く)をご予約のお客様にホテルオリジナルチャリティピンバッチをプレゼント \*限定3,500個ご利用分の収益の一部を「セーブ・ザ・チルドレン」に寄付いたします。



【ご予約・お問い合わせ】各レストランまで ※料金はサービス料・税金込み。 ※写真はすべてイメージです。

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当/高橋 恵、橋間 憲司、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。