

報道関係各位

2017年11月7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

**美食と音楽に満たされる 水辺のホテルに訪れるクリスマス**  
**ローストビーフにズワイガニ！クリスマス期間限定buffet開催**  
 2017年12月23日(土・祝)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 いのうえ しんいち 井上 慎一)では、1階レストラン「グランカフェ」にて2017年12月23日(土・祝)より、クリスマス限定のスペシャルbuffetを開催いたします。



海の幸をふんだんに使ったシーフード料理や大人気のアメリカンローストビーフ、旨みの詰まった冷製ボイルズワイガニに加え、ローストチキンのオレンジソースや鶏肉とラビオリのクリーム仕立てなど、クリスマス限定のメニューをお楽しみください。

水辺のレストランに訪れるクリスマス。シェフのアイデアが生み出す豪快なシーフード料理と三層吹き抜けの広々とした空間に響き渡るソプラノソリストの美声、弦楽四重奏による生演奏。美食と音楽のあふれる優雅なクリスマスをお過ごしください。

【場 所】 1階レストラン「グランカフェ」

【開催日/時間】 2017年12月23日(土・祝)～2017年12月25日(月)

<ランチ(90分制)> 11:30～15:30

<ディナー(120分・2部制)> 【第1部】17:00～19:00 【第2部】19:45～21:45

【料 金】	大人	小学生	幼児(3歳以上)	シニア(65歳以上)
ランチ	4,500円	2,300円	1,200円	4,300円
ディナー	6,500円	2,600円	1,500円	6,200円

※いずれもお一人様につき、飲み放題プランは上記料金にプラス1,500円。スパークリングワイン含む  
 飲み放題付きプランは2,000円。 ※12月10日(日)までのご予約で、お一人様につき、早割300円オフ。

【予約/お問い合わせ】TEL03-5460-4428(直通)

※消費税・サービス料を含む ※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 つかの きみ このざわ つば とりい ゆか 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。



【主なメニュー】

冷製ボイルズワイガニ、ローストチキンのオレンジソース、スペルト小麦のサラダ、玉子サラダ蟹風味、北寄貝とマンゴーのマリネ、サルシッチャとモッツアレラ、ドライトマトのピンチョス、スモークシュリンプと生ハム ピクルス添え、パンツァネッラ、鶏白湯鍋、海の幸のパエリア、アサリの香草レモンバター、イワシの香草パン粉焼き など

【ディナー限定】

鶏肉とラビオリのクリーム仕立て、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、魚介のホイル焼き“アクアパッツァ”、海の幸のマリネ、ミニハンバーグ など

【ランチ限定】

いかすみリゾット、シーフード焼きそば、鶏の唐揚げ南蛮風、中華点心 など

※メニュー内容が一部変更になる場合がございます。

■作りたての美味しさに出会えるライブキッチン



アメリカンローストビーフ



ビアンコ T.I.R. (ディナー限定)



トリュフとマッシュルームのポットパイ(ディナー限定)



チョコと抹茶のバームクーヘン

■生演奏による「クラシックライブ」

12月23日(土・祝)、24日(日)  
ランチライブ  
弦楽四重奏  
アクアカルテット



12月23日(土・祝)  
ディナーライブ  
ヴァイオリニスト  
佐原 敦子



12月24日(日)、25日(月)  
ディナーライブ  
ソプラノソリスト  
鴻巣 由佳

