

報道関係各位

2017年11月8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

地上100mの天空のバンケットで獅子が囃む！  
「スカイビュー開運バイキング2018」  
第一ホテル東京シーフォートにて 三が日限定開催

「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、28階宴会場「トップオブザベイ」にて、お正月限定バイキングを2018年1月1日（月・祝）より開催いたします。

バラエティ豊かなバイキング料理の数々や、デモンストレーションコーナーにてシェフが目の前で調理する鉄板焼や天婦羅をお楽しみいただけます。また、会場内での獅子頭（ししがしら）の練り歩きや、ホテルロビーでの箏の生演奏と振舞“甘酒”などをご用意して、お客様をお出迎えいたします。

【イベント名】スカイビュー開運バイキング2018

【場 所】28階宴会場「トップオブザベイ」

【開 催 日】2018年1月1日（月・祝）、2日（火）、  
3日（水）の3日間限定開催  
※1月3日はランチのみとなります

【時 間】【ランチ】二部制（90分制）  
第一部 11：30～  
第二部 14：00～  
【ディナー】（120分制）17：30～21：00

【料 金】【ランチ】お一人様 5,000円  
小学生～3歳 2,500円  
【ディナー】お一人様 7,500円  
小学生～3歳 3,500円

※お飲物は別途料金を頂戴いたします

【主なメニュー】

<デモンストレーションコーナー>

ビーフの鉄板焼きジンギスカンソース/揚げたて天婦羅盛り合わせ/潮仕立ての鯛ラーメン  
イベリコ豚のイタリアンロースト“アリスト”/フォアグラスステーキバルサミコソース/チョコバナナクレープ

<バイキングメニュー>

おせち盛り合わせ/にぎり寿司/お造り盛り合わせ/サーモンのパイ包み焼き ベルモットの香り/ピザマルゲリータ/  
鶏モモ肉のコンフィー香味野菜添え エスニックソース/パキスタンカレー&ライス/デザート/フルーツの盛り合わせ他  
※仕入れの状況により、メニューが一部変更になる場合がございます

【ご予約/お問い合わせ】TEL 03-5460-4408（販売予約直通 10：00～19：00） ※写真はイメージです



～獅子が頭を囃むのはなぜ？～  
獅子が人の頭を囃むことにより、  
邪気を食べてくれるといわれています。  
悪魔祓いや疫病退治の意味があるため、  
悪いことから守ってくれ、  
ご利益があると考えられています。



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 希美子・野澤 翼・鳥井 由佳  
※記載画像データをご用意しております。