

報道関係各位

2017年11月13日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
吉祥寺第一ホテル

〈お正月3日間限定イベント〉 食べて、飲んで、遊んで景品ゲット

## 開運吉祥バイキング 開催

2018年1月1日(月)より 吉祥寺第一ホテル8階宴会場にて



「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、8階宴会場にて、お正月のスペシャルバイキングを2018年1月1日(月)～3日(水)の3日間開催いたします。デモンストレーションコーナーにて**黒毛和牛モモ肉のローストビーフ**、オマール海老の磯焼き風レモン添え、鮑の海藻蒸し、牛リブステーキの鉄板焼き和風ソース他、バラエティ豊かなバイキング料理の数々をお楽しみいただけます。

お正月恒例**獅子舞が会場内を練り歩き**、**ご家族向けの写真サービス**もあり 3世代の家族でお楽しみいただけます。また、1月3日(水)は優待料金でのご案内となるほか、景品が当たるお年玉スクラッチくじをお1人様1枚プレゼントいたします。

### 〈企画概要〉

●日時・料金：2018年1月1日(月)～1月2日(火) 120分制

(ランチ) 1部 11:00～13:00 2部 13:30～15:30

(ディナー) 1部 16:00～18:00 2部 18:30～20:30

【一般料金】大人 7,700円 シニア 7,200円 小学生 4,000円 幼児 1,000円

【会員料金】大人 7,200円 シニア 6,700円 小学生 3,500円 幼児 1,000円

2018年1月3日(火) 120分制

(ランチ) 1部 11:00～13:00 2部 13:30～15:30 (ディナー) 17:00～19:00

【一般料金】大人 6,700円 シニア 6,200円 小学生 3,000円 幼児 1,000円

●料理内容：〈デモンストレーションコーナー〉

黒毛和牛モモ肉のローストビーフ、鮑の海藻蒸し、オマール海老の磯焼き風、フカヒレラーメン、黒豚のボン酢フォンデュ、牛リブステーキの鉄板焼き和風ソース、フレンチトースト

〈バイキング料理〉

ブリのカルパッチョ、シーフードとパプリカのマリネ、紅ズワイ蟹、仔羊のロティ、豚ロース肉の塩麴焼き、鱈と白子の軽い煮込み、海鮮ユッケ軍艦巻き、デザート各種 など

●イベント：獅子舞の練り歩き、ご家族向け写真サービス (1グループ1枚無料)

●会場：8階宴会場「天平の間」

●交通アクセス：JR 中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より約5分

※写真はイメージ

※料金はいずれも税・サ込

### 【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 / 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。