

報道機関各位
プレスリリース2017年11月30日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

A4 ランク黒毛和牛ステーキ、ローストビーフ、イタリアン、和洋中バイキング 年末年始限定“4つのバイキング”が登場 第一ホテル東京にて 12月29日（金）～1月3日（水）開催

「エレガンス&エクセレンス」をコンセプトとする、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）では、4つのレストランで年末年始にご家族やグループでお楽しみいただけるバイキングを開催いたします。

第一ホテルが培ってきた“バイキング”のノウハウを生かし、ジャンルの違う4つのレストランでバイキングスタイルのお料理をご用意いたします。鉄板焼の高級オーダーバイキングをはじめ、店内の窯で焼きあげるピッツァが食べ放題のイタリアンbuffet、メイン料理の「ローストビーフ」が好きなだけ食べられるコース、冬の味覚×あったか料理が目白押しの和洋中バイキングをぜひこの機会に思う存分お楽しみください。

① A4 ランク黒毛和牛ステーキ、ズワイ蟹をお好きなだけ。

最上階の景色も堪能。シェフが目の前で焼きあげる

「プレミアム鉄板焼ランチバイキング」

【開催日】2017年12月29日（金）～2018年1月3日（水）

【時間】<1部>11:30～・<2部>13:30～/90分制

【店舗】鉄板焼「一徹」（ホテル21階）

【料金】1名様 13,000円

【メニュー】お好みの食材をオーダーいただき焼き上げます

- ・黒毛和牛（フィレ・ロース）A4ランク
- ・ズワイ蟹、サーモン、海老、赤魚
- ・トリュフ風味のじゃが芋のエクゼにオマール海老をのせて（お1人様につき1食限定）
- ・オーストラリア産牛肉 ・ラムロース肉 ・デザート
- ・イベリコ豚バラ肉 ベジータなど20種類以上

【お問い合わせ】TEL：03-3596-7812（直通）

② 店内の窯で焼きあげるピッツァ、パスタやドルチェなど

「ニューイヤーイタリアンbuffet」

【開催日】2018年1月1日（月・祝）～3日（水）

【時間】ランチ：<1部>11:30～・<2部>13:30～/90分制

ディナー：17:00～21:00/120分制

【店舗】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）

【料金】ランチ3,200円・ディナー4,800円

【メニュー】・ローストビーフ ・骨付き豚のロースト“アリスタ”

- ・ナポリ風ピッツァ ・阿波尾鶏のディアボラ風
- ・海の幸のペンネグラタン ・寒鰯と大根のカルパッチョ
- ・マグロの兜香草焼き（ディナー限定）など30種類以上

【お問い合わせ】TEL：03-3596-7877（直通）



鉄板焼ランチバイキング
イメージ



黒毛和牛ステーキ



イタリアンbuffet
イメージ



ラ・パラッツァ店内

③ 出来立て、蒸したて、揚げたて、あったかメニューが勢ぞろい
和洋中の料理が食べ放題「ニューイヤーバイキング」

【開催日】2018年1月1日（月・祝）～3日（水）

【時間】ランチ：〈1部〉11:30～・〈2部〉13:30～／90分制
 ディナー：〈1部〉17:00～・〈2部〉19:30～／120分制

【店舗】世界バイキング「エトワール」（ホテル地下1階）

【料金】ランチ4,500円・ディナー6,800円

【メニュー】ランチ40種類、ディナー50種類以上をお好きなだけ

- ・ガーリックライスを黒毛和牛ステーキでまいた「DONBURI」
- ・ミニ寿司丼 ・おせち料理 ・ローストビーフ
- ・ピスタチオのロールケーキ ・湯豆腐風チーズケーキ鍋
- ・蟹のフラン ビスク添え（☆）
- ・チーズで絡ませたパスタ（☆）
- ・鱈と白子の変わり天麩羅（★） ・北京ダック（★）
- ・蟹肉と鮑のあんかけチャーハン（★）
- ・ふかひれと上海蟹の卵入りおこげ（★）
- ・真鯛と有頭海老のロースト 甲殻類ソース（★）
- ・バナナショコラグラタン（★） など

☆…ランチ限定・★…ディナー限定

【お問い合わせ】TEL：03-3596-7737（直通）



黒毛和牛「DONBURI」



ミニ寿司丼各種



北京ダック

④ コースのメイン料理“ローストビーフ”はおかわり自由
「年末年始ローストビーフ ランチ&ディナー」

【開催日】2017年12月29日（金）～2018年1月3日（水）

【時間】ランチ：11:30～15:00（最終入店）／120分制
 ディナー：17:00～20:00（最終入店）／120分制

【店舗】「ラウンジ21」（ホテル21階）

【料金】ランチ3,000円・ディナー4,000円

【メニュー】・オードブルヴァリエ

- ・本日のスープ
- ・丹念に焼き上げたローストビーフをお好きなだけ
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

※ディナーは上記内容に追加で「オマールの海老フライとアスパラガスのフライ 緑色のタルタルソース」をご用意

【お問い合わせ】TEL：03-3596-8619（直通）



ローストビーフ



ラウンジ21店内

以上

※表記料金にはサービス料・税金が含まれております（エトワールは消費税のみ）

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当／^{たかはしめぐみ}高橋 恵・^{ほしま けんじ}橋間 憲司・^{いまや ゆうこ}今屋 優子

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。