

報道関係各位

2018年2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

**春の食材をふんだんに使ったメニューや大人気のローストビーフも  
カラフルなスプリングバイキング開催**  
2018年3月1日(木)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2018年3月1日(木)より、スプリングバイキングを開催いたします。

季節の食材に加え、水辺のレストランらしく豪快なシーフードを使った数々の料理をご用意いたします。食材の美味しさを引き出すことを意識したシェフのアイデアが生み出す春の味を存分にお楽しみください。



【期 間】 2018年3月1日(木)～2018年5月31日(木)まで  
※除外日 2018年4月28日(土)～5月6日(日)

【場 所】 第一ホテル東京シーフォート1階レストラン「グランカフェ」

【営 業 時 間】 <ランチ(90分制)> 11:30～15:00(最終入店 13:30) ※土日祝のみ  
<ディナー(120分制)> 17:30～21:00(最終入店 19:30)

【料 金】	大人	小学生	幼児(3歳以上)	シニア(65歳以上)
ランチ 90分制	3,500円	2,000円	1,200円	3,300円
ディナー 120分制	4,800円	2,500円	1,500円	4,500円

※赤・白ワイン、ビール、カクテル、焼酎、日本酒等のアルコール飲み放題プランは上記料金にプラス1,700円。  
※上記に加えスパークリングワインも飲み放題のプランはプラス2,200円。  
※いずれも消費税・サービス料を含みます。

【ご予約/お問い合わせ】 TEL 03-5460-4428(直通)

※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 つばとりにい 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】

ヨーグルトサラダ、玉子サラダ、めんたい玉子、グリーンピースのフラン、黒オリーブのパフェ、“赤じそ”トマトウォーター、海の幸のマリネ、パンツァネッラ、季節の野菜と鶏肉のシチュー カルボナーラ風、海の幸のパエリア、グラムチャウダー、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、本格四川麻婆豆腐、ストーブ鍋 スパイシー赤カレー、ストーブ鍋 黒カレー

### 【ディナー限定】

北寄貝とマンゴーのマリネ、まぐろのリンゴ風味 ライム添え、シーフードエスカベッシュ、赤魚の香草パン粉焼き、ローストポーク 黒ニンニク風味、チキンラザーネ、上海風黒酢豚

### 【ランチ限定】

いかすみリゾット、ホットサンドイッチ、鶏の唐揚げ南蛮風、シーフード焼きそば など

※メニュー内容が一部変更になる場合がございます。

## ■月替わりメニュー



### 【3月限定メニュー】

- ・山菜
- ・アスパラガスと貝類の香草バター風味
- ・煮込みハンバーグ
- ・コムハニーダック 八丁味噌風味 (ディナー限定)



### 【4月限定メニュー】

- ・ブロッコリー
- ・竹の子と貝類のガーリックバター風味
- ・ミニハンバーグ BBQ スタイル
- ・ホタルイカのジェノベーゼ (ディナー限定)



### 【5月限定メニュー】

- ・ホワイトアスパラ
- ・新じゃがいもと貝類の海苔バター風味
- ・ミニハンバーグ ジンギスカン風
- ・クリームチーズと白身魚の燻製 (ディナー限定)

## ■シェフの腕が光るライブキッチン

お客様の目の前でシェフの熟練の技を披露するパフォーマンス性の高いライブキッチン。



アメリカンローストビーフ



うろこ付き甘鯛の海苔ソース(ディナー限定)



本日のパスタ

## ■水辺のレストランに響く優雅な音色

レストラン「グランカフェ」では毎週水、木、金曜日のディナータイムに定期演奏会を開催しております。



### 【水曜日】

Aqua quartet (弦楽四重奏)

### 【木曜日】

坂本 真璃恵(ピアノソロ)

### 【金曜日】

Shell quartet (弦楽四重奏)

※都合により演奏者の変更、開催を中止する場合がございます。予めご了承ください。