

報道機関各位
プレスリリース2018年2月16日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

まだ間に合う、珍しいイタリアンデザートで苺を堪能
「ストロベリー・イタリアンドルチェbuffe」
 第一ホテルアネックスにて 3月4日（日）より初開催

第一ホテル東京・第一ホテルアネックス（東京都千代田区内幸町 1-5-2 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では2018年3月4日（日）より、“旬の苺”をテーマにしたデザートbuffeを曜日限定で開催いたします。ラ・パランツァで苺をテーマにしたデザートbuffeは初めての試みです。

苺のショートケーキやミルクレープなどの定番ケーキをはじめ、スープのようにシロップをたっぷり使った「苺のズッパイングレーゼ」やダックワーズ、パンナコッタなどのイタリアン・ドルチェ店内の窯から焼き立てを提供する「苺とカスタードのピッツァ」など多彩な苺デザートをご用意します。

さらに「春豆のパンケーキ」など春を感じるデザートに、マルゲリータやパスタなど軽食もついて約30種の料理メニューをお好きなだけお楽しみいただけます。



- 【商品名】 日・祝日限定「ストロベリー・イタリアンドルチェbuffe」
- 【開催店舗】 トラットリア「ラ・パランツァ」（第一ホテルアネックス地下1階）
- 【開催日時】 2018年3月4日（日）～5月27日（日）の日曜日・祝日 15:30～17:00
- 【料金】 2,500円（ソフトドリンク付・サービス料・税金込み）
- 【メニュー】
- | | | |
|------------|---------------|-------------|
| ・苺ショートケーキ | ・苺レアチーズケーキ | ・苺ダックワーズ |
| ・苺パンナコッタ | ・苺シフォンケーキ | ・苺エクレア |
| ・苺ミルクレープ | ・苺ズッパイングレーゼ | ・苺スープ |
| ・春豆のパンケーキ | ・ティラミス | ・人参クレームブリュレ |
| ・プロフィットロール | ・パリブレスト | ・マカロン |
| ・パングラタン | ・苺とカスタードのピッツァ | など約30種 |
- 【お問い合わせ】 TEL：03-3596-7877（直通）

※写真はいずれもイメージです

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・ はしま けんじ 橋間 憲司・ いみや 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。