

報道機関各位
プレスリリース

2018年2月22日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

レストランで“つなぐ” 80周年記念メニューを様々なジャンルのレストランにて提供

第一ホテル創業 80周年記念 レストランディナーフェア

3月1日（木）～5月31日（木） 第一ホテル東京の各レストランにて

第一ホテルは、2018年4月29日（日・祝）に創業80周年を迎えます。これを記念し、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、3月1日（木）よりレストランディナーフェアを開催いたします。フランス料理、鉄板焼、イタリアンと様々なジャンルのレストランで、特別メニューを提供いたします。



【フェア名】 **第一ホテル創業 80周年 レストランディナーフェア**

【期間】 2018年3月1日（木）～5月31日（木）

【開催店舗】 鉄板焼「一徹」、ラウンジ「ラウンジ21」、寿司「一寿し」、フレンチ「アンシャンテ」、トラットリア「ラ・パラッツァ」（第一ホテルアネックス）

【ご予約・お問い合わせ】 TEL (03) 3501-4411（代表）

フレンチ「アンシャンテ」(2階)

80周年を記念し、特別なフレンチディナー。クラシカルな店内でゆったりとご堪能ください

■ディナーコース「リアン～Lien～」

提供時間：17：00～21：00（L.O.）

料 金：8,888 円

メニュー：

- ・一口前菜
- ・ホワイトアスパラのブランマンジェ オマール海老、生うに、キャビア ミモザ風サラダ添え
そら豆と海老のクーリー
- ・グリーンピースのポターージュ
帆立貝のポワレとクリスピーなパンチュッタ添え
- ・詰め物をした小ヤリイカと花ズッキーニ トマトソース
- ・うずらのピティビエ風パイ包み焼き
フォアグラとトリュフ風味
- ・パン
- ・苺のスープに浮かべたフロマージュブランのムース
- ・コーヒー



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。

※その他のレストランについては、次ページをご覧ください。

鉄板焼「一徹」(21階)

A5ランクの神戸ビーフを存分にご堪能いただけるディナーコース

■神戸ビーフディナー「のじぎく」

提供時間：17：00～21：00 (L.O.)

料 金：19,380 円

メニュー：

- ・先付
- ・旬の焼き野菜 盛合せ
- ・鉄板で作るあげる 神戸ビーフの関西風すきやき
- ・彩りサラダ
- ・神戸ビーフ フィレ&ロース ステーキ (A5 ランク)
- ・神戸ビーフ入り ガーリックライス、味噌椀、香の物
- ・フルーツ ・コーヒー



ラウンジ「ラウンジ21」(21階)

フォアグラや国産牛などが楽しめるディナーコース。ホテル最上階の眺望とともに素敵なひとときを

■ディナーコース「キャトルヴァン」

提供時間：平日 17：00～21：00 (L.O.)、日・祝日 17：00～20：00 (L.O.)

料 金：8,000 円

メニュー：

- ・フォアグラのポワレ
アボカドとブリオッシュのグラタン添え
- ・ビーフコンソメスープ プランタニエール
- ・宮城県産はたて貝のポワレとオマール海老
アンチョビ風味のクリームソース
- ・国産牛ロース肉のグリル 粒マスタード入りマデラソース
- ・パン ・本日のデザート ・コーヒー



寿司「一寿し」(地下1階)

80周年を記念して1日8名様限定でお好みのネタから16貫選べる“選べる握り寿司”

■「八重桜」

提供時間：17：00～21：00 (L.O.) ※定休日：日・祝日

料 金：8,000 円 ※1日8名様限定

メニュー：

- ・おこのみ握り寿司 16貫
- ※同一種類のネタは2貫までとさせていただきます
- ・お椀 ・水菓子



第一ホテルアネックス トラットリア「ラ・パラッツァ」(地下1階)

春の訪れを感じさせる8種類の色鮮やかな前菜からはじまる記念イタリアンディナーコース

■スペシャルディナーコース

提供時間：17：00～21：30 (L.O.) 土・日・祝日 20：30 (L.O.)

料 金：8,000 円

メニュー：

- ・8種類の前菜を盛合せたアンティパスト・ミスト
- ・釜揚げ桜海老と春野菜、カラスミのタリオリーニ
- ・本日のお魚のペルシヤードと筍のクレマ
カポナータを詰めた花ズッキーニを添えて
- ・骨付き仔羊ロース肉のロースト
フォアグラとカチョカヴァッロチーズのソテー添え
春の茸モリーユ茸のソースと共に
- ・よもぎパンナコッタと塩キャラメルジェラート添え
または 本日のドルチェ
- ・フオカッチャ ・コーヒー



※料金は、いずれもサービス料・税金込 ※写真はすべてイメージです。

以上