

報道関係各位

2018年3月16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

**水辺が賑わう食材の数々！ご家族で味わうゴールデンウィークバイキング！**  
**「シーフード&ビーフマルシェ 2018」開催**  
2018年4月28日（土）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4月28日(土)より、「シーフード&ビーフマルシェ 2018」を開催いたします。

最大直径 30cm を誇る豪快な「アメリカンローストビーフ」や、目の前でシェフがダイナミックに焼き上げる「海老のソテーブルギニョン風」など、豪華食材を使った料理が並ぶフードラインはさながら“水辺のマルシェ”。小さなお子様からご年配の方まで、ご家族でお楽しみいただける多彩なメニューをご用意しております。



【期 間】 2018年4月28日(土)～5月6日(日) ※5月1日(火)、2日(水)はディナーバイキングのみ

【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」

【入店時間】 ランチ 11:30～15:30(最終入店 14:00) <90分制>  
ディナー 17:00～19:00、19:45～21:45 <各120分制>  
※4月30日、5月1日のみ 17:00～21:30(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	4,500円	2,300円	1,500円	4,300円
ディナー	6,000円	2,800円	1,800円	5,800円

※4月15日までのご予約で300円オフ。

※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をプラス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。

【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

T E L 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。

## ■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。



海老のソテー ブルギニョン風



焼き肉風 牛カルビ



チョコと抹茶のバームクーヘン



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

### 【その他の主なメニュー】

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、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、クラムチャウダー

### 【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、チキンラザーネ、上海風黒酢豚、仔羊のロースト 黒ニンニク風味

### 【ランチ限定】

いかすみリゾット、鶏の唐揚げ南蛮風、シーフード&ビーフピラフ など

※メニュー内容が一部変更になる場合がございます。

## ■水辺のレストランに響く優雅な音色

ランチタイムとディナータイム共に開催される演奏会がマルシェに更なる彩りを添えます。



ランチタイム  
ソプラノ歌手

4月28日(土)、29日(日)、30日(月)  
5月5日(土)、6日(日)  
『織田 彩耶子』



ディナータイム  
ソロピアニスト

5月1日(火)『稲荷 周佑』  
5月3日(木)『坂本 真璃恵』



ディナータイム  
弦楽四重奏

5月2日(水)『Aqua quartet』  
5月4日(金)『Shell quartet』

※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。