

報道関係各位

2018年5月15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

2018年夏のテーマは“豪華客船で世界一周の旅”
世界各国の味を楽しむ「グランカフェ」サマーバイキング開催
2018年6月1日(金)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丁目3番15号 総支配人 鳥井 由佳)では、海に浮かぶ客船をイメージした1階レストラン「グランカフェ」にて2018年6月1日(金)より、サマーバイキングを開催いたします。船上デッキのような空間で、優雅な生演奏とともに、シーフードと季節の食材をふんだんに使用した世界各国の味を存分にお楽しみください。



- 【期 間】 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
【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

※アルコール飲み放題プラン(赤・白ワイン、ビール、カクテル、焼酎、日本酒等)は表中料金にプラス1,700円。
※スパークリングワインも含む飲み放題のプランは表中料金にプラス2,200円。
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。

【ご予約/お問い合わせ】 TEL:03-5460-4428(直通)

※画像は全てイメージです。



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 塚野 希実子・南場 雄・中村 亘
※記載画像データをご用意しております。

■メニュー内容

【主なメニュー】

小海老の冷製 ニース風、ショートパスタと貝類のソテー、ミニハンバーグ ピザ仕立て、トウモロコシのフラン、パンツァネッラ、枝豆のケイジャン風、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、鶏肉のチリンドロン、本格四川風麻婆豆腐、ストーブ鍋 スパイシー赤カレー、ストーブ鍋 黒カレー など

【ディナー限定】

ミニジャーサラダ、海の幸のカクテル、黒オリーブのピンチョス、トルティーヤチップス、魚の香草パン粉焼き など

【ランチ限定】

いかすみリゾット、ホットサンドイッチ、ソース焼きそば など

※メニュー内容を一部変更する場合がございます。

■月替わりメニュー



【6月限定メニュー】

- ・ソーセージ&ハムサラダ
- ・ラズベリーチキン
- ・アイスバインとソーセージのポトフ
- ・海の幸のパエリア
- ・豚の角煮



【7月限定メニュー】

- ・パスタサラダ
- ・スイートチリチキン
- ・魚介のスープ仕立て トムヤムクン風
- ・ナシゴレン風ピラフ
- ・イカのチリソース



【8月限定メニュー】

- ・枝豆入りタラモサラダ
- ・オレンジ&レモンチキン
- ・海の幸のブイヤベース
- ・ジャンバラヤ
- ・上海風黒酢豚

■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。



ローストビーフ



海老ポテトナッツ添え(ディナー限定)



本日のパスタ

■【平日ディナータイム限定】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」では平日ディナータイムに生演奏をお楽しみいただけます。

優雅な船旅に出ているかのような、非日常を味わえる特別なディナータイムを演出します。

【月曜日】佐原 敦子(ヴァイオリニスト)【火曜日】稲荷 周佑(ピアノソロ)【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。演奏のスケジュールはホームページでご確認ください。

https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dh/dhtseafort/restaurants/grand_cafe