

報道機関各位  
プレスリリース

2018年5月17日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
第一ホテル東京

【第一ホテル東京】

フルーツまるごとかき氷、コースの前菜やソースにカクテルまでも  
ひんやり涼やかなひとときを。「かき氷フェア」開催

2018年6月1日（金）よりレストラン7店舗にて

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、創業80周年を記念し、レストラン7店舗にて6月1日（金）より、「かき氷フェア」を開催いたします。

ふわふわに削った紅茶の氷にフルーツを贅沢にのせたかき氷スイーツをはじめ、ストロベリーとフローズンカクテルが融合したパフェスタイルのかき氷カクテルに、3色のソースをお好みでかけるかき氷冷やし麺などが登場。他にも、かき氷そっくりな甘味やかき氷前菜など全8品をご用意いたします。



- 【フェア名】 創業80周年記念特別企画  
レストランをつなぐ「かき氷フェア」
- 【開催期間】 2018年6月1日（金）～8月31日（金）
- 【店舗・内容】
- ・「ロビーラウンジ」
    - ①桃のかき氷
    - ②シャインマスカットのかき氷（7・8月のみ販売）
  - ・カフェバー「トラックス」 ③ラムベースのカクテル「大人パフェ ストロベリー」
  - ・鉄板焼「一徹」 ④トマトコンソメのかき氷を添えたイサキの鉄板焼
  - ・日本料理「明石」 ⑤かき氷風あんみつ
  - ・フレンチ「アンシャンテ」 ⑥オレンジとオリーブオイルが香るセロリのグラニテの前菜
  - ・「ラウンジ21」 ⑦とうもろこしのババロアとトマトのグラニテ
  - ・世界バイキング「エトワール」 ⑧3色ソースのかき氷冷やし麺

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・ いまや ゆうこ 今屋 優子

TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724

E-mail : [info@daiichihotel-tokyo.com](mailto:info@daiichihotel-tokyo.com) ※記載の画像データをご用意しております。

※各商品の詳細は、次頁にございます

## 【商品概要】

### ■「ロビーラウンジ」(1階)

- [お問い合わせ] TEL:03-3596-5667 (直通)  
[提供時間] 平日 9:30~20:30 (L.O.)  
土日祝 10:00~19:30 (L.O.)  
[料 金] 各 1,800 円 (コーヒーまたは紅茶付き)  
[メニュー] ①「桃のかき氷」

紅茶のかき氷に桃のソース、少し甘めのクリームをのせ、中にカスタードクリームを詰めた桃を丸ごと1個トッピング。  
お好みにピーチシロップをおかけください。

### ②「シャインマスカットのかき氷」

(7・8月のみ販売・1日10食限定)

紅茶のかき氷の上に、シャインマスカット、マスカットジュレ、中央にバニラアイス、チョコレートをトッピング。  
お好みにマスカットのシロップをおかけください。



### ■カフェバー「トラックス」(2階)

- [お問い合わせ] TEL:03-3596-5666 (直通)  
[提供時間] 17:00~23:00 (L.O.)  
[料 金] 2,376 円  
[メニュー] 「ラムベースのカクテル 大人パフェ ーストロベリー」

ラムベースのストロベリーカクテルをかき氷に。  
バニラアイス、クリームとともにパフェスタイルで  
ご用意。デザート感覚でお楽しみいただけるカクテルです。



### ■鉄板焼「一徹」(21階)

- [お問い合わせ] TEL:03-3596-7812 (直通)  
[提供時間] 17:00~21:00 (L.O.)  
[料 金] 21,600 円  
[メニュー] 神戸ビーフディナー ーひまわりーの前菜

### 「トマトコンソメのかき氷を添えたイサキの鉄板焼」

トマトコンソメスープのかき氷をトマトの  
ジャムと一緒に、イサキの鉄板焼のソースとして  
お召しあがりください。



### ■日本料理「明石」(2階)

- [お問い合わせ] TEL:03-3596-7761 (直通)  
[提供時間] 11:30~14:00 (L.O.)  
[料 金] 3,780 円  
[メニュー] レディース弁当 ー花だよりーの甘味「かき氷風 あんみつ」

(1日限定10食)

寒天をかき氷に見立てて、かき氷風に仕上げます。  
白玉やフルーツとともに盛り付け、黒蜜をかけて  
お召し上がりいただきます。



### ■フレンチ「アンシャンテ」(2階)

[お問い合わせ] TEL:03-3596-7735 (直通)

[提供時間] 17:00~21:00 (L.O.)

[料金] 10,800円

[メニュー] ディナーコース - エスポワールーの前菜  
「オレンジとオリーブオイルが香るセロリの  
グラニテの前菜」

オレンジとオリーブオイルが香るセロリのかき氷。



### ■「ラウンジ21」(21階)

[お問い合わせ] TEL:03-3596-8619 (直通)

[提供時間] 平日・土曜日 17:00~22:30 (L.O.)

日祝日 17:00~21:30 (L.O.)

[料金] 5,000円

[メニュー] ディナーコース - ヴァンテアンの前菜  
「とうもろこしのパバロアとトマトのグラニテ  
チーズガレットとブリオッシュの  
オープンサンド添え」

トマトコンソメのかき氷にコーン、枝豆、小海老をトッピング。



### ■世界バイキング「エトワール」(地下1階)

[お問い合わせ] TEL:03-3596-7737 (直通)

[提供時間] ランチ 11:30~15:00

ディナー平日 17:30~21:00

土日祝 17:00~21:00

[料金] ランチ 平日 3,500円・土日祝 4,000円

ディナー平日 5,800円・土日祝 6,300円

[メニュー] 「3色ソースのかき氷冷やし麺」

塩味ベースの中華スープの氷を削り、  
具材とともに中華麺の上のせてご用意。  
かき氷のシロップのように3色のソースを  
お客様にお好みでかけていただきます。

[3色ソースについて]

- ・緑色の甘いソース (枝豆ピューレ+砂糖)
- ・赤色の辛いソース (赤パプリカ+豆板醤)
- ・黄色の酸味ソース (黄パプリカ+酢)

[トッピング]

キムチ、パクチー、錦糸玉子もお好きなだけ

※「夏の美味彩々フェア 6月1日(金)~8月31日(金)」の  
食べ放題メニューの1つとして提供します。



↓トッピング例↓



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます(「エトワール」はサービス料をいただいておりません)。

※画像は全てイメージです。

以上