

報道機関各位  
プレスリリース

2018年5月21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】

フォアグラの日本料理、鰻と穴子のフレンチ、意外な美味しさの湯葉龍包など  
夏限定メニューが食べ放題 **「夏の美味彩々フェア」開催**

2018年6月1日（金）より世界バイキング「エトワール」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、世界バイキング「エトワール」にて6月1日（金）より、「夏の美味彩々フェア」を開催いたします。

人気のローストビーフや北京ダックをはじめ、贅沢なフォアグラ料理、夏の食材やフルーツを使用した新作メニューが登場。夜には SNS 映えするカラフルなお寿司に、人気のアイスブランドとの初コラボスイーツなど、和洋中の料理とデザートがランチ40種類・ディナー50種類以上食べ放題。



### おすすめ ① 和洋中のシェフが趣向を凝らした夏の新作メニュー

ランチは梅とろろ&黒にんにくソースがアクセントの炙り牛タン麦とろ寿司を、ディナーは湯葉でふかひれスープを包んだ小龍包ならぬ湯葉龍包、フレンチ仕立てにした「鰻のかば焼き×穴子のフリット」、和出汁で炊いた大根と相性の良いフォアグラ料理など創意に富んだ料理が登場。

### おすすめ ② 臨場感たっぷりのライブキッチンから出来たてを

グラナパダーノチーズを削って麺と絡ませ 1皿ずつ仕上げるパスタや、その場でカットした柔らかな肉質が自慢のローストビーフをサービス。ランチにはご注文に応じて作るフォアグラ入り贅沢オムレツも。

### おすすめ ③ 見た目や仕組みがおもしろい夏メニューのほか人気アイスがホテルビュッフェ初登場

塩味ベースのスープ氷でいただくかき氷冷やし麺に、ディナーではカラフルでかわいい浮き輪型のお寿司やアメリカの人気アイスブランド「ベン&ジェリーズ」とコラボした限定スイーツもお好きなだけ。

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 ※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

## 【メニュー詳細】

### 1. ライブキッチンメニュー 〈シェフが目の前で作り、1皿ずつ出来立てをサービス〉



#### ローストビーフ 刻み山葵添え

時間をかけてじっくり焼きあげた  
しっとりジューシーな  
ローストビーフ



#### チーズで絡ませたパスタ

#### 「烏賊と枝豆のアンチョビソース」

イタリアのグラナパダーノを  
削りながらパスタと絡ませ  
アンチョビ風味に仕上げます



#### 北京ダック

パリパリ食感と甘味噌が  
美味しいメニュー

### 2. ディナー限定 〈和・洋・中のイチオシメニュー〉



#### 鰻のかば焼き リゾット添え

#### ×穴子のフリットのアンサンブル

鰻のかば焼きをリゾットとバルサミコ  
ソースとともに。穴子のフリットは  
フルーツトマトとバジルのソースで



#### フォアグラと鴨肉のソテー

#### 柚子胡椒味噌の和風仕立て

和出汁で炊いた大根にフォアグラと  
鴨肉のソテーをのせ、出汁餡をかけ  
1皿ずつ。柚子胡椒味噌がアクセントに



#### ふかひれスープの湯葉龍包

肉団子とふかひれスープを湯葉で  
包み、蒸した小籠包風のひと品

### 3. 夏を楽しむユニークなメニュー&夏の食材を使用した料理



#### カラフルな「浮き輪寿司」

(※ディナーのみ)

サーモン、白身魚、いくら、錦糸玉子  
などをのせ、浮き輪型にくり抜いた  
1人前のミニ寿司



#### 3色ソースのかき氷やし麺

塩味スープの氷を削り、麺の上  
にのせ、かき氷スタイルでご用意。  
赤・黄・緑のソースをお好みで



#### 桃の冷製スープ

桃の香りがふわっと香る  
なめらかでクリーミーな冷製スープ



#### 四川風麻婆豆腐

#### しびれる辛さの山椒醬 VS 激辛唐辛子醬をお好みで

なめらかな豆腐を葉ニンニクで  
香りつけた少し辛めの麻婆豆腐



#### 海老のマンゴーマヨネーズソース

マンゴーの果肉入りマヨネーズソースで  
和えたぷりぷりの海老マヨ



#### 稚鮎と茄子のコンフィー

#### プロヴァンス風

4. ランチ限定メニュー



**フォアグラ入りふわとろオムレツ**

フォアグラを包んだ贅沢なオムレツ。  
ポルト酒ソースをかけて、目の前でシェフが  
1人前ずつ作ります



**炙り牛タンの麦とろ寿司**

梅とろろをのせた麦飯のシャリに香ばしく炙った  
牛タンをのせ、大葉や茗荷<sup>みょうが</sup>とともに海苔で巻いたひと品。  
仕上げにコクのある黒にんにくソースをかけて

5. 新作スイーツ&人気アイスブランド「ベン&ジェリーズ」がホテルビュッフェ初登場



**ベン&ジェリーズ×第一ホテル東京  
パティシエ コラボスイーツ**

(※ディナーのみ)

2つのフレーバー「チェリーガルシア」  
「トリプルキャラメルチャンク」を  
パフェ風デザートをご用意



**ハーゲンダッツアイスクリーム**

《土・日・祝日限定登場》  
グリーンティー、チョコレート、  
バニラをお好きなだけ



**マンゴーチョコフォンデュタワーなど  
サマースウィーツ 10種類が登場**

赤肉のメロンのショートケーキ、  
黄桃と豆乳のタルト、ブルーベリーの  
ロールケーキなど

【店舗データ】

- 期 間 6月1日(金)～8月31日(金)
- タイトル 夏の美味彩々フェア
- 店 舗 地下1階 世界バイキング「エトワール」
- 営業時間 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 大人 3,500～4,000円・小学生 2,000～2,200円・幼児 1,300円  
ディナー 大人 5,800～6,300円・小学生 3,200円・幼児 1,900円
- お問い合わせ TEL:03-3596-7737 (直通)
- 公式 HP <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dh/dhtokyo/contents/restaurants/letoile/>

以上

■世界バイキング「エトワール」とは…

1962年12月に、日本で初めて世界各国の料理をそろえた世界バイキング「オリンピア」としてオープン。1993年にホテル建て替えと同時に店名を「エトワール」に改名。オープン当初のコンセプトを継承し、現在も様々な国の料理をお楽しみいただけるよう、本格的な和洋中の料理とデザートをバリエーション豊かに取り揃えております。

お客様の目の前で仕上げ、出来たてをお届けする実演コーナーも充実しており、季節ごとに年4回フェアを開催。



※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。