

報道機関各位
プレスリリース

2018年7月26日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京・第一ホテルアネックス

かぼちゃ、栗など秋の味覚×ハロウィンデザートが登場 9・10月限定開催「ハロウィンドルチェビュッフェ」

窯から焼きたてのデザートピッツァなど約30種が食べ放題 9月2日（日）より

第一ホテル東京・第一ホテルアネックス（東京都千代田区内幸町1丁目5番2号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、2018年9月2日（日）より、日曜日・祝日限定でハロウィンをテーマにしたドルチェビュッフェを開催いたします。

イタリアンドルチェを中心とした珍しいビュッフェ。店内にあるピザ窯から焼きたてを提供するデザートピッツァをはじめ、スープのようにシロップをたっぷり使った栗と洋梨のズッパイングレーゼ、かぼちゃと栗のトルタなど秋の味覚を使用した多彩なデザートが登場。パスタやミネストローネなど軽食も含め、約30種類をご用意。この秋限定の新作デザートをお好きなだけお楽しみください。



- 【フェア名】 日曜日・祝日限定「秋ハロウィン イタリアンドルチェビュッフェ」
- 【開催店舗】 トラットリア「ラ・パラッツァ」（第一ホテルアネックス地下1階）
- 【開催日時】 2018年9月2日（日）～10月28日（日）の日曜日・祝日 15:30～17:00
- 【料 金】 2,500円（ソフトドリンク付き、消費税・サービス料込み）
- 【メニュー】
- ・かぼちゃのクレーム・ブリュレ
 - ・かぼちゃムースのカプチーノ
 - ・紫芋のタルト
 - ・パンナコッタとマCHEDニア
 - ・ビーツのレアチーズケーキ
 - ・林檎スープ
 - ・キャラメルポワール
 - ・かぼちゃと栗のトルタ
 - ・牛蒡ショコラ
 - ・かぼちゃと栗のモンブランケーキ
 - ・栗と洋梨のズッパイングレーゼ
 - ・ティラミス
 - ・かぼちゃとオレンジのピッツァ
 - ・いちじくとマロンクリームピッツァ など
- 《タイムサービス》
- 9月 / 林檎のパイ包み焼き“ストゥルーデル”とミルクジェラート添え
- 10月 / クレープシュゼット オレンジキャラメルソースとバナラジェラート添え
- 【お問い合わせ】 TEL: 03-3596-7877（直通）

※画像は全てイメージです

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 ・ いまま やうこ 今屋 優子

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

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