

報道機関各位
 プレスリリース

 2018年8月17日
 株式会社阪急阪神ホテルズ

阪急阪神第一ホテルグループ 首都圏6ホテル合同企画
「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」

首都圏6ホテルにて 2018年9月1日(土)より販売開始

株式会社阪急阪神ホテルズ(本社:大阪市北区 代表取締役社長:藤本 和秀)では、阪急阪神第一ホテルグループ首都圏6ホテル合同企画として、2018年9月1日(土)より「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」を6ホテルのレストラン各店で開催いたします。

当企画は、都内のホテルで宮城県の「仙台牛」、山形県の「尾花沢牛」、福島県の「川俣シャモ」や各県のお米やフルーツなど、3県の豊かな自然、それぞれの気候と風土に育まれた味わいをお楽しみいただく企画です。


 9月福島牛、10月山形牛、11月仙台牛
 第一ホテル東京 鉄板焼「一徹」

 鱈鱻(ふかひれ)と川俣シャモのカラーゲンたっぷり鍋
 第一ホテル両国 日本料理「さくら」

<概要>

- 【名称】 阪急阪神第一ホテルグループ 首都圏6ホテル合同企画
「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」
 - 【期間】 2018年9月1日(土)～11月30日(金)
 - 【開催ホテル】 第一ホテル東京、第一ホテルアネックス、第一ホテル東京シーフォート
吉祥寺第一ホテル、第一ホテル両国、第一イン池袋
 - 【内容】 各ホテルレストランのシェフがこだわり抜いた宮城・山形・福島の味わいが盛り
沢山。酒蔵とコラボした賞味会や東北のご当地商品がゲットできるボウリング大会
も開催!
 - 【後援】 宮城県、おいしい山形推進機構、福島県
- ※ご予約等のお問い合わせは各店舗にて承ります。

 詳細はこちら → URL: <https://www.hankyu-hotel.com/group/campaign/miyagi-yamagata-fukushima>

※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先

株式会社阪急阪神ホテルズ 首都圏事業本部 / 松浦 修司・山崎 千恵

TEL:03-3596-7756 FAX:03-3507-0509 / E-mail: c-yamazaki@hankyu-hanshin-hotels.com

詳細は次ページをご覧ください↓

◆東北3県の食材紹介



宮城県「ほや」

豊かな風味と余韻の深さから沢山のの人に親しまれ、PR団体「ほやほや学会」まで存在します。



山形県

「舟形マッシュルーム」濃厚で美味しさのものが詰まった舟形マッシュルーム。味わいと食感をお楽しみください。



福島県「福島牛」

色鮮やかにして良質の霜降りをもつ「福島牛」。やわらかな肉質、まろやかな味わいが特徴です。

その他、宮城県お米「ひとめぼれ」、山形県「ラ・フランス」、福島県お米「天のつぶ」など。

【販売メニュー詳細】

■ 第一ホテル東京

店名：日本料理「明石」 TEL：03-3596-7761

時間：ランチ 11：30～14：00 (L.O.)

メニュー名：「みなみ東北御膳」

ほやの天麩羅、庄内地方の芋煮、サケとイクラのわっぱ飯など全6品

料金：3,800円



店名：鉄板焼「一徹」 TEL:03-3596-7812

時間：ディナー17：00～21：00 (L.O.)

メニュー名：「ミヤギノハギ」

月替わりで福島牛、山形牛、仙台牛をご用意。

料金：21,600円



■ 第一ホテルアネックス

店名：トラットリア「ラ・パランツァ」 TEL：03-3596-7877

時間：ディナー17：00～21：00 (L.O.)

メニュー名：秋のディナーコース

「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」

福島県産阿武隈川メイプルサーモンのカネロニ仕立てなど

フルコース全8品／メインチョイス全7品

料金：フルコース 6,500円／メインチョイス 5,000円



■ 第一ホテル東京シーフォート

店名：鉄板焼「天王洲」 TEL：03-5460-4430
時間：ディナー17：00～22：00（L.O.21：00）
メニュー名：「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」
ディナーコース
東北産 A5 黒毛和牛ステーキロース（70g）
& フィレ（70g）など全9品

料金：16,000円



■ 吉祥寺第一ホテル

店名：鉄板焼「むさしの吉祥」 TEL：0422-21-9813
時間：ディナー17：30～22：00（L.O.21：00）
メニュー名：「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」
ディナーコース
尾花沢牛フィレ（40g）と尾花沢牛ロース（50g）の
食べ比べなど全9品

料金：16,000円



■ 第一ホテル両国

店名：カフェ&ダイニング「アゼリア」 TEL：03-5611-8471
時間：ディナー平日 17：00～22：00（L.O.21：30）
日祝 17：00～21：30（L.O.21：00）
メニュー名：「東北3県グルメ（食道楽）ディナーセット」
宮城県仙台風牛タンシチュー温野菜添えなど
全6品

料金：3,000円



店名：展望レストラン日本料理「さくら」 TEL：03-5611-8470
時間：平日 17：30～22：00（L.O.21：30）
日祝 17：30～21：30（L.O.21：00）
メニュー名：鱧鱮（ふかひれ）と川俣シャモの
コラーゲンたっぷり鍋

料金：10,000円

※このお料理の承り時間は平日 20：30、日祝 20：00 まで



■ 第一イン池袋

店名：メインダイニングレストラン「ピノ」 TEL：03-3986-1223
時間：各種コース 11：30～21：30（L.O.20：00）※要予約
メニュー名：「東北3県～宮城・山形・福島～」
スペシャルコース
牛タンのブレゼ仙台味噌風味のデミグラス
ソースでなど全8品

料金：5,500円



※表記の料金にはいずれも1名様消費税・サービス料10%が含まれます。

以上