

報道関係各位

2018年8月27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

大都市東京に浮かぶ“島”「天王洲アイル」をイメージした
人気の「アイランドハンバーグ（5種）」をバージョンアップ！
2018年9月1日（土）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 2-3-15 総支配人 鳥井 由佳)では、1階レストラン「グランカフェ」にて、2018年9月1日(土)より5種類のハンバーグをバージョンアップします。



1番人気の「BBQスタイル①」にはうず巻きチリソーを、「チーズフォンデュ風②」は4種のチーズでハンバーグを包んで上に海老を、「韓国風③」にはローストポークとチヂミを、「ホワイトソース&ジェノベーゼ④」はマッシュポテトと小海老を、「和風きのこあん⑤」には半熟卵を加えました。いずれも、大都市東京に浮かぶ小島「天王洲アイル」をイメージ。これまでもご好評いただいております「アイランドハンバーグ」ですが、お客様にこれまで以上に満足いただきたいというシェフの思いから、5種類全てをバージョンアップいたしました。第一ホテル東京シーフォートならではのハンバーグをぜひお楽しみください。

【期間】 2018年9月1日(土)より

【場所】 1階レストラン「グランカフェ」

【提供時間】 11:30～21:30(L.O. 21:00)

【内容】 アイランドハンバーグ各種 ミニサラダ、パンまたはライス付き

【料金】 ①BBQスタイル 2,000円 ②チーズフォンデュ風 1,900円 ③韓国風 1,900円

④ホワイトソース&ジェノベーゼ 1,900円 ⑤和風きのこあん 1,800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
※画像は全てイメージです

【予約/お問い合わせ】 TEL 03-5460-4428(直通)



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
※掲載の画像データをご用意しております。