

報道関係各位

2018年10月17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

地上100mの天空のバンケットで獅子が囃む！ 「スカイビュー開運バイキング2019」

第一ホテル東京シーフォートにて 2019年1月1日（火・祝）、2日（水）、3日（木）開催

「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丁目3番15号 総支配人：鳥井 由佳）では、28階宴会場「トップ・オブ・ザ・ベイ」にて、お正月限定バイキングを2019年1月1日（火・祝）より3日間開催いたします。

バラエティ豊かなバイキング料理の数々や、デモンストレーションコーナーにてシェフが目の前で調理する鉄板焼や天麩羅をお楽しみいただけます。また、会場内での獅子頭の練り歩きや、ホテルロビーでの箏の生演奏と振舞“甘酒”でお正月気分をご満喫ください。

【イベント名】スカイビュー開運バイキング2019

【場 所】28階宴会場「トップ・オブ・ザ・ベイ」

【開催日】2019年1月1日（火・祝）、2日（水）、
3日（木）の3日間限定開催
※1月3日はランチのみとなります

【時 間】【ランチ】二部制（90分制）

第一部 11：30～

第二部 14：00～

【ディナー】（120分制）17：30～21：00

【料 金】【ランチ】1名様 5,000円

3歳～小学生 2,500円

【ディナー】1名様 7,000円

3歳～小学生 3,500円

※お飲物は別途料金を頂戴いたします

【発売日】2018年10月25日（木）

【主なメニュー】

＜デモンストレーションコーナー＞

牛ロース肉の鉄板焼 ジンギスカンソース（ランチ限定）/国産牛の鉄板焼 ジンギスカンソース（ディナー限定）

天麩羅盛り合わせ/担々麺/ブリのしゃぶしゃぶ 香味野菜添え/チョコパフェ

＜バイキングメニュー＞

お造り（ディナー限定）/クラムチャウダー パイ包み（ディナー限定）

おせち盛り合わせ/にぎり寿司/オードブル盛り合わせ/サーモンのムニエル グリビッシュソース/ピザ ビスマルク/

鶏モモ肉のグリル ハニーマスタードと鴨肉のベリーソース/麻婆豆腐/中華点心2種/デザート/フルーツ盛り合わせ他

※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合がございます

【ご予約/お問い合わせ】TEL：03-5460-4408（直通）10：00～19：00

※画像はイメージです



～獅子が頭を囃むのはなぜ？～
獅子が人の頭を囃むことにより、
邪気を食べてくれるといわれています。
悪魔祓いや疫病退治の意味がある
ため、悪いことから守ってくれ、
ご利益があると考えられています。



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。