

報道関係各位

2018年10月19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

**季節の食材を使ったメニューや大人気のローストビーフも
ウィンターバイキングはシーフードたっぷり
2018年12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丁目3番15号 総支配人：鳥井 由佳）は、1階レストラン「グランカフェ」にて2018年12月1日(土)より、ウィンターバイキングを開催いたします。

季節の食材やシーフードをふんだんに使った、シェフのアイデア満載の冬の味覚を存分にお楽しみください。



<ライブキッチン>帆立貝と海老のアヒージョ

【期間】 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)まで
※12/22～25、12/31～2019.1/3を除く。同期間は、クリスマス・お正月営業のため料金およびメニューの一部を変更します。

【場所】 1階レストラン「グランカフェ」

【営業時間】 <ランチ(90分制)> 11:30～15:00 (最終入店 13:30) ※土日祝のみ
<ディナー(120分制)> 17:30～21:00 (最終入店 19:30)

料金	大人	小学生	幼児(3歳以上)	シニア(65歳以上)
ランチ 90分制	3,500円	2,000円	1,200円	3,300円
ディナー 120分制	4,800円	2,500円	1,500円	4,500円

※ 飲み放題プランは上記料金にプラス1,700円。
※ スパークリングワインを含む飲み放題プランはプラス2,200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。

【主なメニュー】 海の幸のカクテル、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、あさりのガーリックバター、クラムチャウダー、海の幸のパエリア、スパイシー赤カレー、黒カレー、本格四川麻婆豆腐、カラフルプチコーンツリー、いかすみソース焼きそば(ランチ限定)、ミニジャーサラダ(ディナー限定) 他

<12月>海の幸のスクランブル 雲丹風味、ワカモレ、(ディナー限定) …ローストチキン、青椒肉絲

<1月>魚のムニエル 遊泳風、味噌デミ煮込み、(ディナー限定) …牛タン塩レモン、回鍋肉

<2月>帆立貝のクリームソース、トマト鍋、(ディナー限定) …ロールキャベツ、酢豚

<ライブキッチン>ローストビーフ、本日のパスタ、(ディナー限定) …帆立貝と海老のアヒージョ

【ご予約/お問い合わせ】 TEL:03-5460-4428(直通)

※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

TEL:03-5460-4410(直通)

MAIL:sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com

営業企画広報 つかの きみこ なんば たけし なかむら わたる
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。