

報道関係各位

2018年10月23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

地上約100mから望む^{のぞ}ベイエリアの大パノラマと楽しむ本格鉄板焼
鉄板焼 冬のランチ・ディナーコース
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、28階鉄板焼「天王洲」にて2018年12月1日(土)より、冬のランチ・ディナーコースを販売いたします。

A4黒毛和牛をはじめ、フォアグラのソテーをフンドヴォーや生クリームをベースにした茸のソースで楽しむランチコース「シクラメン」、極上のA5黒毛和牛、蝦夷鮑やオマールテール、帆立貝柱などのシーフードをブイヤベースで贅沢に味わえるディナーコース「カトレア」をご用意しております。

冬の澄んだ空気の中に浮かぶ贅沢な景色とともに、シェフが華麗な手さばきで焼き上げる料理の数々をお楽しみください。



「天王洲」店内



ディナーコース「カトレア」

- 【場 所】 28階 鉄板焼「天王洲」
 【期 間】 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
 ※下記の期間はクリスマス・年末年始営業のため営業時間およびメニューが異なります。
 ランチ 12/15～25、12/29～2019.1/3
 ディナー 12/22～25、12/29～2019.1/3
 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
 ディナー 17:00～22:00 (L.O. 21:00)



ランチコース「シクラメン」

【料金/主な内容】

- ・ランチコース「シクラメン」8,500円
A4黒毛和牛ステーキ フィレ (80g)、フォアグラのソテー 森の茸ソース など
- ・ディナーコース「カトレア」16,000円
A5黒毛和牛ステーキ フィレ (100g)、魚介類(蝦夷鮑・白身魚・帆立貝柱・オマールテール)のブイヤベース など

【ご予約/お問い合わせ】 TEL:03-5460-4430(直通)

※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



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。