

報道関係各位

2018年11月1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

美食と音楽に満たされる！水辺のホテルに訪れるクリスマス 「蟹とローストビーフ」クリスマス期間限定バイキング 2018年12月22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22日（土）から25日（火）まで、クリスマス限定のスペシャルバイキングを開催いたします。

海の幸をふんだんに使ったシーフード料理や、肉の旨みをギュッと閉じ込めた香草風味のローストビーフのほか、蟹をはじめ、焼き立てをお召しあがりいただくタルトポワール等、クリスマス限定のメニューで皆様をおもてなしいたします。

三層吹き抜けの大空間に響き渡る心地よい弦楽四重奏やソプラノソリストの美声、バイオリニストの生演奏とともに水辺のレストランで特別なクリスマスをお過ごしください。



【場 所】1階 レストラン「グランカフェ」

【期 間】2018年12月22日（土）～12月25日（火）

【営業時間】<ランチ>① 11:30～ ② 12:00～ ③ 13:30～ ④ 14:00～ ※全時間帯予約制
<ディナー> 12/22～12/24【完全二部制】① 17:00～ ② 19:30～
12/25 17:00～21:00（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	4,500円	2,300円	1,200円	4,300円
ディナー 120分制	6,500円	2,600円	1,500円	6,200円

※ソフトドリンク飲み放題付き。

※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。

【クリスマス限定】おもてなしのバスケット（2～4名様で1皿）

ゆで蟹（ポン酢、カクテルソース）、タコライス、タルトポワール、チョコマシュマロ

【ライブキッチン】ローストビーフ 香草風味、海の幸のおもてなし（ディナー限定）、本日のパスタ（ランチ限定）

【その他の主なメニュー】海の幸のカクテル、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、クラムチャウダー、

あさりのガーリックバター、カラフルプチョーンツリー ほか

ランチ限定・・・ホットサンドイッチ、いかすみソース焼きそば、パンツァネッラ

ディナー限定・・・生ハムチーズ、ミニジャーサラダ、ポルケッタ&ウィンナー

【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 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。

■作りたての美味しさに出会えるライブキッチン



ローストビーフ



タルトポワール



海の幸のおもてなし



ライブキッチン

■生演奏による「クラシックライブ」

<ランチライブ>
弦楽四重奏
アクアカルテット
12月22日(土)～25日(火)

<ディナーライブ>
バイオリニスト
さわら あつこ
佐原 敦子
12月22日(土)

<ディナーライブ>
ソプラノソリスト
こうのすけ ゆか
鴻巣 由佳
12月23日(日・祝)～25日(火)

