

報道関係各位

2018年11月14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からの眺望、新春の陽が差し込むベイエリア 鉄板焼 三が日特別ランチコース&ランチオーダーバイキングを販売 2019年1月1日(火・祝)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2019年1月1日（火・祝）から3日（木）まで、三が日限定の特別ランチコースとランチオーダーバイキングを販売いたします。

国産牛を味わえる「七福」をはじめ、A4 黒毛和牛や帆立貝柱を堪能できる「来福」、A5 黒毛和牛に加え、白身魚やフォアグラで贅沢なお正月を満喫する「曙光」をご用意いたします。また、ランチオーダーバイキングではオーストラリア産牛ステーキのロースやフィレ、和牛ステーキ カブリを心ゆくまでお楽しみください。

店内を練り歩く獅子頭、ホテルロビーで奏でられる箏の音や振る舞いの甘酒もお正月気分を盛り上げます。



「曙光」



「天王洲」からの眺望

- 【場 所】 28階 鉄板焼「天王洲」
 【期 間】 2019年1月1日（火・祝）～1月3日（木）
 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)
 【料金/主な内容】

- ・「七福」5,000円
国産牛ステーキ ロース (100g)、先付、前菜 他
- ・「来福」8,500円
A4 黒毛和牛ステーキ ロース (120g) または フィレ (80g)、帆立貝柱のソテー 他
- ・「曙光」10,000円
A5 黒毛和牛ステーキ ロース (120g) または フィレ (80g)、フォアグラのソテー、白身魚のソテー 他
- ・「ランチオーダーバイキング」7,000円
オーストラリア産牛ステーキ フィレ (80g)、オーストラリア産牛ステーキ ロース (80g)、
和牛ステーキ カブリ (80g) 他

※最初に上記ステーキ3種をセットで提供、以降オーダーバイキングで一皿ずつ提供いたします。

【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

～獅子頭を噛むのはなぜ？～

獅子が人の頭を噛むことにより、邪気を食べてくれるといわれています。また、厄除け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。