

報道機関各位  
 プレスリリース

 2018年11月21日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

チーズで絡める「フォアボナーラ」、チーズフォンデュが決め手のビスク仕立てなど

## あったかチーズの新作料理が登場

2018年12月1日（土）より世界バイキング「エトワール」にて冬フェア開催

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、世界バイキング「エトワール」にて12月1日（土）より、冬のごちそう「ワンダービュッフェ」を開催し、チーズを使った新作メニューをご用意。冬の食材や人気食材を取り入れ、新たな発見やアイデアが詰まった創作料理は、お客様の目の前で仕上げます。出来たてでお楽しみください。



- 【開催店舗】 世界バイキング「エトワール」（地下1階）
- 【開催期間】 2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）
- 【メニュー】
- ① その名も「フォアボナーラ」チーズで絡ませるフォアグラの和風カルボナーラ (画像①)  
 チーズの1種「グラナパダーノ」を削りながら絡ませたパスタをソテーしたフォアグラと一緒にどうぞ。隠し味に味噌を使った柚子胡椒風味のクリームソースをかけて完成。
- ② チーズフォンデュが決め手。ラングスティージュと海の幸のビスク仕立て (画像②)  
 海老や魚介の旨味をベースにした濃厚なクリームスープ。ラングスティージュ（海老の1種）、白身魚、タコや野菜を入れ、仕上げにチーズフォンデュをのせて。（ディナー限定）
- ③ 中からチーズがとろーり。ご注文に応じて作るふわとろオムレツ (画像③)  
 絶妙な火加減でつくるふわふわのオムレツにナイフを入れると、とろーりとチーズが出てくる、食欲がそそられる一皿。蟹入りのクリーミーなトマトソースでぜひ。  
 （ランチ限定） 　　などランチ約40種・ディナー約50種
- 【営業時間】 ランチ 11：30～15：00  
 ディナー 平日 17：30～21：00・土日祝 17：00～21：00
- 【料 金】 ランチ 大人 3,500～4,000円・小学生 2,000～2,200円・幼児 1,300円  
 ディナー 大人 5,800～6,300円・小学生 3,200円・幼児 1,900円
- ※12月22日（土）～25日（火）・1月1日（火・祝）～3日（木）は特別営業のため、営業時間・料金が異なります。
- 【お問い合わせ】 TEL：03-3596-7737（直通）
- 【公式 HP】 <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dh/dhtokyo/contents/restaurants/letoile/>

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当 / たかはしめぐみ 高橋 恵 ・ はしま けんじ 橋間 憲司 ・ いみや ゆうこ 今屋 優子

TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724

E-mail : info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。