

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

フォアグラ×和パスタ、中華風ブリ大根、チーズのあったか料理など
冬を味わう新作料理に、白×黒の世界を楽しむデザートまで

冬のごちそう「ワンダービュッフェ」開催

2018年12月1日（土）より世界バイキング「エトワール」にて

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」を開催いたします。

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が多数登場いたします。お客様の目の前で仕上げるエンターテインメント性の高い料理や、雪降るチョコレートスイーツなど和洋中の料理とデザート、ランチ約40種、ディナー約50種をビュッフェでお楽しみください。



Point1. その名も「フォアボナーラ」チーズで絡ませる新しい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。

Point2. 冬の定番和食「ブリ大根」をふかひれとのコラボで中華風に (画像②) (ディナー限定)

中華スープでやわらかく炊いた大根とふっくら蒸しあげたブリに、豆板醤を入れて少しピリッとしたふかひれ入り餡をかけ、味わい深く仕上げた中華風ブリ大根。

Point3. 雪のように舞い降るホワイトチョコ、白と黒の対比が美しいブラックタルト (ディナー限定)

真っ黒なタルトクッキー、白色のミルクゼリー、チョコクリームのタルトにバニラアイスを添え、お客様の目の前でホワイトチョコを削り、雪が降っているように見立てた演出を行うパフォーマンススイーツ。

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 ・ いまや 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。

※各商品の詳細は、次頁にございます

【メニュー詳細】

◆ライブキッチンから出来たてでお楽しみいただける、メインディッシュ



＜フォアグラ×パスタの新作＞
フォアグラの和風カルボナーラ
柚子胡椒風味



＜中華スープで炊くブリ大根＞
中華風蒸しブリ大根
ふかひれ餡かけ
【ディナー限定】



＜魚介類の濃厚スープ×チーズ＞
ラングスティヌと
海の幸のビスク仕立て
【ディナー限定】



＜冬の食材、鱈を味わう＞
揚げたての鱈と海老の天ぷら
変わり塩で



＜当店看板メニュー＞
ローストビーフ
サルサメヒカーナ



＜中国料理の王道＞
北京ダック
【ディナー限定】



＜1つつ焼きたてを楽しめる＞
ふわとろオムレツ
蟹入りトマトクリームソース
【ランチ限定】



＜酸っぱい×辛いがやみつきに＞
さんらんあん
酸辣餡かけパイコー井

◆この冬の新作メニュー



＜上品に仕上げたフランス料理＞
白身魚のソテー
グルノーブル風



＜おいしさと栄養を凝縮＞
かぼちゃのパバロアと
グリーンスムージー
【ディナー限定】



＜ホワイトチョコが舞う＞
ブラックタルト アイスと一緒に
舞い降りる
ホワイトチョコをかけて
【ディナー限定】



スイーツのテーマは
「白×黒の世界」

【フェア概要】

- 期 間 2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)
- タイトル 冬のごちそう「ワンダービュッフェ」
- 店 舗 世界バイキング「エトワール」(地下1階)
- 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。