News Release

自然のゆらぎを五感で味わう
TOKYO ISLAND RESORT
第一ホテル東京シーフォート

報道関係各位
プレスリリース

2017 年 2 月 15 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

宮城・福島のおいしい食材を 1,000 円ジャストで楽しむ

「被災地復興支援ジャストランチ」開催

2017 年 3 月 14 日（火）・23 日（木）第一ホテル東京シーフォートにて

「和豚もちぶたの香味焼き」他

「福島県産伊達鶏の南蛮揚げと宮城県産銀鮭のチーズインフライ」他

「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 2-3-15 総支配人 井上慎一(いのうえしんいち))では、東京商工会議所が取り組む被災地支援活動に賛同し、宮城・福島の食材にこだわった「被災地復興支援ジャストランチ」を 28 階トップ・オブ・ザ・ベイにて 2 日間限定で開催致します。脂身がとてもサッパリしていて甘みとビタミンＥも豊富な“宮城県産和豚(わとん)もちぶたの香味焼き”や、味噌を使った“仙台風芋煮”、独特の柔らかな歯ごたえと旨味のある“福島県産伊達鶏”の南蛮揚げ、“いわき名物あんこう鍋”風味噌汁、そして宮城県登米産ひとめぼれの麦飯や福島県産天のつぶをご用意。ホテルのシェフが宮城・福島の郷土料理をベースに新しく考案したメニューを“1,000 円ジャスト”でごゆっくりお楽しみください。

【タイトル】「被災地復興支援ジャストランチ」
【開 催 日】 2017 年 3 月 14 日（火）、3 月 23 日（木）
【場所/時間】 28 階トップ・オブ・ザ・ベイ/11：30～14：00（ラストオーダー13：30）
【料　　金】 1,000 円 ※消費税、サービス料が含まれております
【メニュー】
3 月 14 日（火）「宮城県産和豚(わとん)もちぶたの香味焼き、白菜と豆腐の和風グラタン、仙台風芋煮、宮城県産ひとめぼれの麦飯」
3 月 23 日（木）「福島県産伊達鶏の南蛮揚げと宮城県産銀鮭のチーズインフライ、味噌かんぷら添え、あんこう鍋風味噌汁、福島県産天のつぶの御飯」
※お食事にはセルフサービスにてコーヒー又は紅茶のご用意がございます
※各日数量限定となります。事前・当日、共にご予約は承っておりません。販売終了の際はご了承ください
【お問い合わせ】TEL　03-5460-4408（販売予約受付 10：00～19：00）
※ジャストランチは不定期開催です。3 月 14 日、23 日以外の日程・メニュー等の詳細は上記までお問い合わせください
【アクセス】東京モノレール「天王洲アイル駅」直結　りんかい線「天王洲アイル駅」A 出口より徒歩 4 分

※画像はイメージです

このリリースに関するお問い合わせ
第一ホテル東京シーフォート営業企画広報　／　塚野希実子(つかのきみこ)・野澤(のざわ) 翼(つばさ)・鳥井由佳(とりいゆか)
TEL　03-5460-4410(直通)／FAX　03-5460-4482(直通)
ﾒｰﾙｱﾄﾞﾚｽ　sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com
※記載画像データをご用意しております。