

報道関係各位

2017年11月16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

**季節の食材を使ったメニューや大人気のローストビーフも
シーフード満載のウィンターバイキングを開催**
2017年12月1日(金)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2-3-15 総支配人 いのうえ しんいち 井上 慎一)では、1階レストラン「グランカフェ」にて2017年12月1日(金)より、ウィンターバイキングを開催いたします。

季節の食材に加え、水辺のレストランらしく豪快なシーフードを使った数々の料理をご用意いたします。食材の美味しさを引き出すことを意識したシェフのアイデアが生み出す冬の味を存分にお楽しみください。



和風カニ甲羅詰め(ディナー限定)

【期間】 2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)まで
※除外日 2017年12月23日(土)～25日(月)、2017年12月30日(土)～2018年1月3日(水)

【場所】 第一ホテル東京シーフォート1階レストラン「グランカフェ」

【営業時間】 <ランチ(90分制)> 11:30～15:00(最終入店 13:30) ※土日祝のみ
<ディナー(120分制)> 17:30～21:00(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	3,500円	2,000円	1,200円	3,300円
ディナー 120分制	4,800円	2,500円	1,500円	4,500円

※飲み放題プランは上記料金にプラス1,500円。
※スパークリングワインを含む飲み放題プランはプラス2,000円。
※いずれも消費税・サービス料を含みます。

【主なメニュー】 北寄貝とマンゴーのマリネ、サルシッチャとモッツアレラ、ドライトマトのピンチョス、
スモークシュリンプと生ハム ピクルス添え、シーフードエスカベッシュ、
鶏白湯鍋、海の幸のパエリア、イワシの香草パン粉焼き、アサリの香草レモンバター、クラムチャウダー
<ランチ限定> いかすみりゾット、シーフード焼きそば
<ディナー限定> ユニ・イクラ・メンタイコのゼンパスタ、魚介のホイル焼き“アクアパッツァ”、
白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、ローストポーク 黒ニンニク風味
<ライブキッチン> 和風カニ甲羅詰め(ディナー限定)、アメリカンローストビーフ、本日のパスタ など

【ご予約/お問い合わせ】 TEL 03-5460-4428(直通)

※写真はすべてイメージです



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・野澤 翼・鳥井 由佳
※記載画像データをご用意しております。

