

報道機関各位
 プレスリリース

 2018年2月13日
 株式会社 阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

**第一ホテル創業 80 周年記念 首都圏 3 ホテル合同企画
 鉄板焼レストラン「神戸ビーフフェア」**

2018年3月1日(木)～5月31日(木)

株式会社 阪急阪神ホテルズ(本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本和秀^{ふじもとかずひで})では、首都圏3ホテル合同企画として、第一ホテル創業80周年を記念し、2018年3月1日(木)～5月31日(木)の3か月間、鉄板焼レストランにて「神戸ビーフフェア」を開催いたします。

<フェア概要>
【名称】 第一ホテル創業 80 周年記念 首都圏 3 ホテル合同企画「神戸ビーフフェア」

【期間】 2018年3月1日(木)～5月31日(木)

【開催ホテル及び店舗】

- | | |
|-----------------|-------------|
| ■ 第一ホテル東京 | 鉄板焼「一徹」 |
| ■ 第一ホテル東京シーフォート | 鉄板焼「天王洲」 |
| ■ 吉祥寺第一ホテル | 鉄板焼「むさしの吉祥」 |

【特徴】

神戸ビーフのおいしさの秘密は、触れただけで溶けるほど融点の低い脂肪分が筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。きめ細かく芳醇な甘みのある赤身と脂肪の風味が溶け合い、舌の上で至極のひとときを奏でます。首都圏3ホテルの鉄板焼レストランでは良質な神戸ビーフを安定して提供することができます。是非この機会に神戸ビーフをご賞味ください。

【提供メニュー及び料金 (3 ホテル共通)】
■ デイナー 19,380 円
第一ホテル創業 80 周年記念メニュー「のじぎく」

- ・先付
- ・旬の焼き野菜 盛合せ
- ・鉄板で作るあげる 神戸ビーフの関西風すきやき
- ・彩りサラダ
- ・神戸ビーフ フィレ&ロース ステーキ (A5 ランク)
- ・神戸ビーフ入り ガリックライス (国産米使用)、味噌椀、香の物
- ・フルーツ ・コーヒーまたは紅茶

※ご予約は1グループ10名様までとさせていただきます。



「のじぎく」イメージ

■ ランチ 5,000 円
第一ホテル創業 80 周年記念メニュー「ラベンダー」

- ・先付
- ・彩りサラダ
- ・神戸ビーフ 内モモステーキ
- ・御飯、香の物、味噌椀
- ・シャーベット
- ・コーヒーまたは紅茶

※表記料金にはサービス料・税金が含まれております

※写真はいずれもイメージです



神戸ビーフ ロース肉イメージ

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当/高橋 恵、橋間 憲司、今屋 優子、田島 麻衣子

TEL (03) 3596-7790 FAX (03) 3596-7724

E-mail : info@daiichihotel-tokyo.com ※記載の写真データをご用意しております