

報道関係各位

2019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

**自慢のシーフードや彩り鮮やかなオードブルなどを満喫
スプリングバイキング開催**
2019年3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丁目3番15号 総支配人：鳥井 由佳）は、1階レストラン「グランカフェ」にて2019年3月1日（金）からスプリングバイキングを開催いたします。

シェフの技で様々なメニューにアレンジされたシーフード、色彩豊かで華やかなオードブル、多くのお客様に人気のライブキッチンのローストビーフなどを心ゆくまでご堪能ください。



見た目にもこだわったオードブル



色彩豊かな料理の数々



ライブキッチンメニュー「海の幸のおもてなし」

【場 所】 1階 レストラン「グランカフェ」

【期 間】 2019年3月1日（金）～5月31日（金）

【営 業 時 間】 <ラ ン チ> 11:30～15:00（最終入店 13:30）※土日祝のみ
<ディナー> 17:30～21:00（最終入店 19:30）

料 金	大人	小学生	
ラ ン チ 90分制	3,500円	2,000円	※幼児（3歳以上）、シニア（65歳以上）の料金設定あり
ディナー 120分制	4,800円	2,500円	※ソフトドリンク飲み放題付き
			※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。

【シーフードメニュー】 あさりのガーリックバター、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て、海の幸のパエリア 他
ランチ限定・・・海の幸のスクランブル 雲丹風味、いかすみソース焼きそば
ディナー限定・・・海の幸のカクテル、小海老のチーズマヨソース、帆立貝のクリームソース 他

【ライブキッチンメニュー】 ローストビーフ、ランチ限定・・・本日のパスタ、ディナー限定・・・海の幸のおもてなし

【その他のメニュー】 サラダ、冷製料理、温製料理、フルーツ、デザート 各種
ランチ限定・・・パンツァネッタ、ホットサンドイッチ、スパイシー赤カレー 他
ディナー限定・・・ポルケッタ&ウィンナー、牛タン塩レモン、ミニ ジャーサラダ 他
月替わり・・・【3月】合鴨トマト鍋 【4月】味噌デミ煮込み 【5月】豆乳入りクリームシチュー

【ご予約/お問い合わせ】 TEL:03-5460-4428（直通）

※画像は全てイメージです。



このリリースに関するお問い合わせ

T E L:03-5460-4410(直通)

MAIL:sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com

営業企画広報 塚野 希実子・南場 雄・中村 亘

※掲載の画像データをご用意しております。