

報道関係各位

2019年2月22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

地上約100mから望む^{のぞ}ベイエリアの大パノラマと楽しむ本格鉄板焼
鉄板焼 春のランチ・ディナーコース
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、28階 鉄板焼「天王洲」にて2019年3月1日(金)より、春のランチ・ディナーコースを販売いたします。

ランチコース「ミモザ」では、菜の花のピューレをベースにしたソースで魚介類と春野菜を、ディナーコース「クレマチス」では、白ワインベースのソースでイサキとオマール海老のソテーをお楽しみください。



ランチコース「ミモザ」



ディナーコース「クレマチス」

<概要>

- 【場 所】 28階 鉄板焼「天王洲」
 【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 (L.O. 14:30)
 ディナー 17:00～22:00 (L.O. 21:00)

【料金/主な内容】

- ・ランチコース「ミモザ」8,500円
A5黒毛和牛ステーキ ロース(100g)、白身魚と蛤と春野菜 菜の花ソース 他
- ・ディナーコース「クレマチス」16,000円
A5黒毛和牛ステーキ フィレ(100g)、^{えぞあわび}蝦夷鮑の蒸し焼き、
イサキとオマール海老のソテー ホワイトアスパラガス添え クリームマスタードソース 他

【ご予約/お問い合わせ】 TEL:03-5460-4430(直通)

※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 ※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
TEL:03-5460-4410(直通)

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

営業企画広報 ^{つかの きみこ なんぼ なげ なかむら わたる}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。