

報道機関各位  
 プレスリリース

 2019年5月14日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ

**阪急阪神第一ホテルグループ 首都圏6ホテル合同企画**  
**「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」**

第一ホテル東京など都内のグループ6ホテルにて2019年6月1日(土)より

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)では、阪急阪神第一ホテルグループ首都圏6ホテル合同企画として、2019年6月1日(土)より「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」を6ホテルのレストラン各店で開催いたします。

当企画は、宮城県の「仙台牛」、山形県の「山形牛」、福島県の「川俣シャモ」や各県のお米、フルーツなど、3県の豊かな自然、それぞれの気候と風土に育まれた豊かな味わいを活かしたお料理を都内のホテルでお楽しみいただく企画です。



東北3県フェア「サマーディナーコース」

第一ホテル東京シーフォート レストラン「グランカフェ」



極上仙台牛しゃぶしゃぶ御膳

第一ホテル両国 日本料理「さくら」

**<概要>**

- 【名称】 阪急阪神第一ホテルグループ首都圏6ホテル合同企画  
「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」
- 【期間】 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
- 【開催ホテル】 第一ホテル東京、第一ホテルアネックス、第一ホテル東京シーフォート  
吉祥寺第一ホテル、第一ホテル両国、第一イン池袋
- 【内容】 各ホテルレストランにて、宮城・山形・福島の味わいを活かしたメニューが盛り沢山。  
酒蔵とコラボした賞味会や、七夕の日に開催の特別ディナーイベントも実施します。
- 【後援】 宮城県、おいしい山形推進機構、福島県

※ご予約等のお問い合わせは各店舗にて承ります。

詳細はこちら → URL: <https://www.hankyu-hotel.com/group/campaign/miyagi-yamagata-fukushima>

※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先

株式会社阪急阪神ホテルズ 首都圏事業本部 / 松浦 修司・山崎 千恵

TEL:03-3596-7756 FAX:03-3507-0509 / E-mail: c-yamazaki@hankyu-hanshin-hotels.com

詳細は次ページ以降をご覧ください↓

## 【東北3県の食材紹介】

### 宮城県



#### 「ホタテ」

宮城県の深く切り立つ海岸地形によって生み出された肉厚でうまみたっぷりの宮城県産「ホタテ」。

その他、「仙台牛」など。

### 山形県



#### 「舟形マッシュルーム」

濃厚で美味しさのもとが詰まった「舟形マッシュルーム」。味わいと食感をお楽しみください。

その他、「ラ・フランス」など。

### 福島県



#### 「福島牛」

色鮮やかにして良質な霜降りをもつ「福島牛」。やわらかな肉質、まろやかな味わいが特徴です。

その他、地鶏「川俣シャモ」など。

## 【販売店舗・メニュー詳細】

### ■ 第一ホテル東京

店名：日本料理「明石」 TEL：03-3596-7761

時間：ランチ 11：30～15：00 (L.O. 14：00)

メニュー名：「川俣シャモの涼風膳」

福島県の川俣シャモづくしで楽しめるランチ限定御膳。三春藩江戸幕府献上品であった三春<sup>みはる</sup>索麵<sup>そうめん</sup>は、川俣シャモを使ったガラスープと濃厚な胡麻スープのいずれかお好みの出汁を選んでお召しあがりください。

料金：2,800円

その他の開催店舗：「一寿し」、「アンシャンテ」、「ラウンジ21」、「一徹」



### ■ 第一ホテルアネックス

店名：トラットリア「ラ・パラッツァ」 TEL：03-3596-7877

時間：ディナー平日 17：00～22：00 (L.O. 21：30)

土・日・祝日 17：00～21：00 (L.O. 20：30)

メニュー名：夏のディナーコース「エスターテ」東北×イタリア魚料理は阿武隈川メイプルサーモン、肉料理では山形県産金華豚など、東北3県の素材を活かしたイタリアンのコース。

料金：フルコース 6,500円 / メインチョイス 5,000円



### ■ 第一ホテル東京シーフォート

店名：レストラン「グランカフェ」 TEL：03-5460-4428

時間：ディナー17：30～21：30（L.O.21：00）

メニュー名：東北3県フェア「サマーディナーコース」  
宮城県産宮城野豚と桃の煮込み焼き  
ルバーブソースをメインに。

料金：5,000円

その他の開催店舗：「天王洲」



### ■ 吉祥寺第一ホテル

店名：鉄板焼「むさしの吉祥」 TEL：0422-21-9813

時間：ディナー17：30～22：00（L.O.21：00）

メニュー名：「東北3県フェア～宮城・山形・福島～」  
ディナーコース  
阿武隈川メイプルサーモンの昆布メスモモ添え  
山形牛フィレ(100g)または  
山形牛ロース(120g)など

料金：16,000円

その他の開催店舗：「一寿し」、「パークストリート」



### ■ 第一ホテル両国

店名：日本料理「さくら」 TEL：03-5611-8470

時間：月～土17：30～22：00（L.O.21：30）

日祝17：30～21：30（L.O.21：00）

メニュー名：極上仙台牛しゃぶしゃぶ御膳  
仙台牛をしゃぶしゃぶで贅沢に、食事には  
山形県産庄内うどんをご用意しております。

料金：6,000円

※このお料理の承り時間は月～土20：30、日祝20：00まで

その他の開催店舗：「アゼリア」



### ■ 第一イン池袋

店名：メインダイニングレストラン「ピノ」 TEL：03-3986-1223

期間：8月19日（月）～8月30日（金）

時間：ディナー18：00～21：30（L.O.21：00）※要予約

メニュー名：「東北3県夏のディナーコース～宮城・山形・福島～」  
宮城県産豚ロースのアリスタ風など  
東北3県の味覚をフレンチでお愉しみください。

料金：4,500円



※ディナー内容にお飲物は含みません。

## 【パン・デザート】

■第一ホテル東京「ル・ド・ブリク」、吉祥寺第一ホテル「アンフィニ」にて以下商品を同時販売。



ラ・フランスベリーヌ

料金：550 円



山形県産マッシュルームと  
ずんだクリームのパンドセサミ  
料金：300 円

## 【イベント】

フェア期間中、下記各ホテルにて限定イベントを開催いたします。

### ■酒蔵とコラボした賞味会

開催ホテル：第一ホテル東京

日時：2019年7月13日（土）17：00～19：00

※7月10日（水）までに要予約

店名：日本料理「明石」 TEL:03-3596-7761

名称：宮城県「一ノ蔵」×「明石」料理長 北尾の饗宴

料理長がご用意する特別会席の美食とともに

蔵元厳選の日本酒をお楽しみください。

料金：12,000 円



### ■七夕の日の特別ディナー

開催ホテル：吉祥寺第一ホテル

日時：2019年7月7日（日）17：30～22：00（L.O.21：00）

店名：鉄板焼「むさしの吉祥」 TEL:0422-21-9813

名称：七夕ディナー

東北3県の食材を使用した、七夕にちなんだメニュー  
とともに特別なひとときをお過ごしいただけます。

料金：10,000 円



### ■1,000 円 “ジャスト” で食べられる日時限定の特別ランチ

開催ホテル：第一ホテル東京シーフォート

日時：2019年6月21日（金）11：30～14：00（L.O.13：30）

会場：宴会場「トップ・オブ・ザ・ベイ」TEL:03-5460-4408

名称：～東北3県フェア～ジャストランチ

東北3県の食材を使用したメニューが月替わりで登場  
1,000 円 “ジャスト” でお楽しみいただけます。

料金：1,000 円



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。

以上