

報道関係各位

2019年5月20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

**東京ベイエリアを望みながら堪能する東北3県の味覚
「東北3県フェア 夏のランチ・ディナーコース」
2019年6月1日(土)より 鉄板焼「天王洲」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6月1日(土)より、東北3県フェア 夏のランチ・ディナーコースを販売いたします。

ディナーコース「ケヤキ」では杉板の香りとともに焼き上げた阿武隈川メイプルサーモンをはじめ、東北の黒毛和牛をお楽しみいただけます。

地上約100mからの絶景とともに、シェフの熟練の技をご堪能ください。



ランチコース「サイネリア」



ディナーコース「ケヤキ」

<概要>

- 【場所】 28階 鉄板焼「天王洲」
- 【期間】 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
- 【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)



店内から望む東京ベイエリア

【料金/主な内容】

- ・ランチコース「サイネリア」 8,800円
極上黒毛和牛ステーキ ロース(100g)、帆立貝柱のソテー エスニックソース 他
- ・ディナーコース「ケヤキ」 16,500円
極上黒毛和牛ステーキ フィレ(100g)、阿武隈川メイプルサーモンの杉板焼き ノイリー風味のクリームソース、
フォアグラとオマールテールのアンサンブル 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

T E L: 03-5460-4410(直通)

M A I L: sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com

営業企画広報 塚野 希実子・南場 雄・中村 宣

※掲載の画像データをご用意しております。