

報道機関各位
プレスリリース

2019年5月27日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

フォアグラカレー、泡で食べる冷製パスタ、カレーフォンデュタワー
夏の食欲をかき立てる「ワンダー夏グルメフェア」開催
2019年6月1日（土）より 世界バイキング「エトワール」にて

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 ^{えやま やすひろ} 江山 恭弘）では、2019年6月1日（土）より、世界バイキング「エトワール」にて夏の新フェアを開催いたします。

夏の暑さを吹き飛ばすスタミナ料理をはじめ、涼感メニュー、夏の野菜や食材を使用した創作料理など、和洋中の料理とデザート、ランチ約40種類・ディナー約50種類をビュッフェでお楽しみください。



Point 1. “夏の代名詞” カレーを新感覚で

・「**ピリ辛カレーフォンデュタワー**」

滝のように流れるカレールーに串カツや夏野菜などをつけていただくユニークなメニュー

・「**フォアグラとビーフの贅沢なフレンチカレー**（ディナー限定）」

カレーをフレンチ仕立てに。フォアグラ、グリル野菜、牛ローストをピリ辛のカレーに絡ませて

・「**揚げたての海老天カレー素麺**（ランチ限定）」

梅の香りがするピンクの素麺を海老の天ぷらとカレーで堪能

Point 2. 泡で食べる、トマトにバジルが香る夏らしい冷製パスタ

エスプーマで泡立てたトマトとジェノベーゼソースをのせた冷製泡パスタが登場

Point 3. “巻ききらず” な、あふれる海鮮寿司（ディナー限定）

本鮪、鰻に厚焼き玉子、海老、イクラなど巻ききらないほど具材をのせた豪華な手巻き寿司

Point 4. ブラックタピオカ入り。炭酸水×フルーツアイスキャンディーのひんやりスイーツ

炭酸水の中に、アイスキャンディーを混ぜ“タピオカソーダ”として提案します。マンゴーとベリーの種類をディナー限定でご用意

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当

TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。

※メニュー詳細・概要は、次頁にございます。

<メニュー詳細>

■目の前で1人前ずつ仕上げる「ライブキッチン」からは出来たての一皿を



【西洋料理】

フォアグラと牛肉ローストの
パフェ風おしゃDON (ランチ限定)
ご飯に野菜や牛肉、フォアグラを
のせてカップに入れた
“おしゃれな丼”



【中国料理】

ふかひれのピリ辛餡かけ
キャベツロール (ディナー限定)
中華風ロールキャベツ
白湯ベースのソースで



【日本料理】

揚げたての海老天
カレー素麺 (ランチ限定)
梅の香りがするピンクの素麺に
彩り野菜のゼリー寄せを添えて



【西洋料理】

ローストビーフ
和風オニオンソース
時間をかけてじっくり
焼きあげたジューシーな一品



【中国料理】

中華鍋で豪快に作る
出来たて炒飯
ライブキッチンで1人前ずつ作る
出来たての炒飯を月替わりで



【日本料理】

本鮪と鰻、あふれる海鮮寿司
“巻ききらず” (ディナー限定)
巻ききらないほど具材を
のせた豪華な手巻き寿司



【西洋料理】

フォアグラとビーフの
贅沢なフレンチカレー (ディナー限定)
フォアグラや牛肉ローストを
カレーに絡ませて。もちもちの
ナンとご一緒に



【西洋料理】

泡で食べる冷製パスタ
トマトとジェノベーゼ
エスプーマで泡立てた
ユニークなパスタ

■おすすめメニューのご紹介



【西洋料理】

白身魚の香草パン粉焼き
トマトとマスタードの
クリームソース



【西洋料理】

ヴィシソワーズ

■「夏のフルーツがたっぷり」のデザートコーナー



ビタミンカラーのスイーツが勢揃い

<フェア概要>

- 期 間 2019年6月1日(土)～8月31日(土)
- 名 称 「辛・旨・楽!ワンダー夏グルメフェア」
- 営業時間
ランチ 11:30～15:00
(2時間制)
ディナー 平日 17:30～21:00・土日祝 17:00～21:00
- 料 金
ランチ 大人 3,500～4,000円・小学生 2,000～2,200円・幼児 1,300円
ディナー 大人 5,800～6,300円・小学生 3,200円・幼児 1,900円
※8月10日(土)～15日(木)は、営業時間と料金が異なります ※幼児4歳以上
- 店 舗 世界バイキング「エトワール」(地下1階)
- お問い合わせ TEL:03-3596-7737 (直通)

※画像は全てイメージです。 ※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。