

報道関係各位

2019年8月26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

**“食欲の秋”を彩る料理の数々、平日のディナーは生演奏でおもてなし
「オータムバイキング」開催
2019年9月1日（日）より レストラン「グランカフェ」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）では、1階レストラン「グランカフェ」にて2019年9月1日（日）から「オータムバイキング」を開催いたします。

人気のローストビーフやシーフードをふんだんに使ったメニューなど、生演奏とともに楽しみください。



<フェア概要>

- 【名称】 「オータムバイキング」
- 【場所】 1階 レストラン「グランカフェ」
- 【期間】 2019年9月1日（日）～11月30日（土）
- 【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	3,600円	2,100円
ディナー 120分制	4,900円	2,600円

※幼児（3歳以上）、シニア（65歳以上）料金設定あり
※ソフトドリンク飲み放題付き
※消費税・サービス料込み

※上記にプラス1,800円でアルコール各種、更に500円追加でスパークリングワインも飲み放題となります。

【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
TEL: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。

※メニューの詳細は次ページにございます。

<オータムバイキングのおすすめポイント>

① ライブキッチンでシェフがサービス



人気の「ローストビーフ」

シェフがおお客様の目の前でカットイングして盛り付け、サービスいたします。

色とりどりの付け合せ野菜もお楽しみください。



ディナー限定「ブイヤベース」

シーフードをふんだんに使用したブイヤベースをバゲットに付けて、最後の一滴までお召しあがりください。

※日替わりで、ブイヤベースまたは海老のソテーのいずれかをご用意いたします。

② 秋を彩る季節のメニュー

～海の幸のパエリア～



～サフラン風味のポトフ～



～ポルケッタとじゃがいものロースト～



③ 人気の生演奏 (平日ディナータイム限定)



月曜日：ヴァイオリン・ソロ (佐原 敦子 さほら あつこ)

火曜日：ピアノ・ソロ (稲荷 周佑 いなり しゅうすけ)

水曜日：弦楽四重奏 (アクアカルテット)

木曜日：ピアノ・ソロ (坂本 真璃恵 さかもと まりえ)

金曜日：弦楽四重奏 (エラーブルカルテット)

※都合により、演奏者の変更や中止の場合がございます。

<メニュー>

～シーフード～

小海老風味のプリン、烏賊の冷製、海の幸のパエリア、白身魚のワイン蒸し グラタン仕立て
あさりと帆立、烏賊クリームソース (ディナー限定)、魚のムニエル赤ワインバター (ディナー限定)

～ライブキッチン～

ローストビーフ、ブイヤベース または 海老のソテー (ディナー限定)

～その他のメニュー～

サフラン風味のポトフ、煮込みハンバーグ、ナチョス風ポテトフライ、ポルケッタとじゃがいもの
ロースト、クラムチャウダー、キャラメルパンナコッタ、アイス各種 他

[ランチ限定] 鶏の唐揚げジンギスカン風、フライ盛り合わせ、スパイシー赤カレー、黒カレー 他

[ディナー限定] ピンチョス、生ハムチーズ、野菜のフラン、ミートパテ、牛肉のジンギスカン風
カラフルプチョーンツリー 他

※仕入れ状況により、メニューを変更する場合がございます。

以上