

報道機関各位
ニュースリリース

2019年11月28日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京
No.19-016

“冬の味覚”ブリを大盤振る舞い!さらに「綿あめ」デザート新登場
「冬の美食 Orchestra (オーケストラ) フェア」開催

2019年12月1日(日)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、世界バイキング「エトワール」にて、2019年12月1日(日)より、冬のフェアを開催いたします。

ディナーでは、冬の味覚“ブリ”を創作にぎり寿司で。通常のにぎり寿司の約3倍の切り身を一皿で提供。デザートは、フルーツやハーゲンダッツ「リッチミルク」の上に、綿あめをのせたパフェが新登場。

その他、ディナーにフォアグラ料理やランチに天ぷらなど、ランチ40種類、ディナー50種類以上をご用意いたします。



① 冬の味覚ブリを“大盤振る舞い”ならぬ「大判ブリ米 雲丹&イクラのせ」(ディナーのみ)

通常のにぎり寿司の約3倍にもなる大判の寒ブリの切り身に雲丹やイクラをのせた、一口では食べ切れない食べ応え十分のひと皿寿司を提供。

② 綿あめを使った新デザートが登場! (ディナーのみ)

「ふわふわコットンキャンディーパフェ ハーゲンダッツアイスクリームと一緒に」

グラノーラ、ジェノワーズ、苺&ベリーに、ハーゲンダッツアイスクリーム「リッチミルク」をトッピングし、目の前で作った綿あめをのせました。チョコソースで綿あめを溶かして食べると相性抜群。

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当 ^{たかはし はし} 高橋・橋間
TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724
E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com

※その他のメニュー詳細・概要は、次頁以降にございます。

《メニュー内容》

◆寒い季節はやっぱり「鍋」料理。和・洋・中の3種の創作鍋をご用意。



夜限定(ライブキッチン)

夜限定(ライブキッチン)

和：きりたんぽ&じゅんさい鍋 秋田県ではメジャーな鍋。
洋：ポルチャーニ茸のチーズ小鍋 目の前で熱々の鍋にチーズをかけて。
中：ふかひれのマーラー白湯鍋 ふかひれが主役のピリ辛鍋。

◆ライブキッチンから提供する、和・洋・中のおすすめ料理。



夜限定(ライブキッチン)

●フォアグラを愉しむひと皿 2種の味わい
トリュフ入り焼きリゾットとジェノベーゼソース
&林檎のソテーにフランボワーズソース。



昼限定(ライブキッチン)

●フォアグラとポルチャーニのチーズグラタン
ポルチャーニ風味のクリームグラタンの上に、フォア
グラソテーをのせ、ポルトソースをかけました。



夜限定(ライブキッチン)

●海鮮焼売 上海蟹みそ餡かけ
海老や蛸、烏賊など海鮮がたっぷり入った焼売。
上海蟹の玉子餡をかけました。



昼限定(ライブキッチン)

●揚げたての河豚と海老の天ぷら 変わり塩で
冬の味覚、ふわふわの食感の「河豚」とプリっとした
「海老」の2種の天ぷらを盛り合わせています。

◆デザートテーマは、甘酸っぱい苺とビターなチョコの王道コンビ「苺×チョコ」



- ・苺クリーム×チョコロール
- ・苺のショートケーキ
- ・チョコレートタルト
- ・ホワイトチョコとストロベリームース
- ・カラメルプリン 苺のせ
- ・クラシックショコラ
- ・ハーゲンダッツアイスクリーム（土日祝限定）

など

◆忘年会にも便利なフリードリンクメニューも充実！

●プラス 2,000 円でアルコール飲み放題（2 時間制）

- ・瓶ビール ・ワイン（赤・白） ・ウイスキー ・日本酒 ・焼酎（麦） ・梅酒
- ・ノンアルコールビール など

●さらにプラス 500 円でクラフトビール 8 種類も飲み放題



Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

※1 杯 950 円で販売もしております

- ・アフターダーク
- ・九州 CRAFT 日向夏
- ・伊勢角屋麦酒ペールエール
- ・金しゃち名古屋赤味噌ラガー
- ・よなよなエール
- ・ジャズベリー
- ・東京ブルースセッションエール
- ・グランドキリン IPA

※入荷の状況により商品が異なる場合がございます。常時 8 種類ご用意しております。

<フェア概要>

- ・期 間 2019 年 12 月 1 日（日）～2020 年 2 月 29 日（土）
- ・名 称 「感動！贅沢素材の競演 冬の美食オーケストラ」
- ・時間・料金 【ランチ】 11：30～15：00

平 日 / 大人 3,560 円 ・ 小学生 2,030 円
土日祝 / 大人 4,070 円 ・ 小学生 2,240 円

【ディナー】 17：30～21：00（土日祝 17：00～）

平 日 / 大人 5,900 円 ・ 小学生 3,250 円
土日祝 / 大人 6,410 円 ・ 小学生 3,250 円



※ランチ・ディナーいずれも 120 分制 ※ソフトドリンク飲み放題付

※12 月 21 日（土）・22 日（日）・24 日（火）・25 日（水）、

1 月 1 日（水・祝）～3 日（金）は営業時間と料金が異なります

- ・場 所 地下 1 階 世界バイキング「エトワール」
- ・お問い合わせ TEL:03-3596-7737（直通）

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます ※画像は全てイメージです

以 上