

報道機関各位  
ニュースリリース

2020年1月24日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
第一ホテル東京  
No.19-017

〔訪日外国人向け〕日本を代表する“和食×神戸ビーフ”を堪能  
**日本を代表するブランド牛「神戸ビーフ」の炙り焼き会席**

2020年1月24日(金)より日本料理「明石」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）の日本料理「明石」では、2020年1月24日（金）より増加する外国人観光客の取り込みを狙い、日本を代表するブランド牛「神戸ビーフ」を使用した会席料理を販売いたします。ユネスコ無形文化遺産にも登録されている日本人の伝統的な食文化としての「和食」と、今や外国人観光客が日本を訪れる目的となるといわれるほど海外でも人気の高い「神戸ビーフ」を同時にご堪能いただけます。



<概要>

- ・期間 2020年1月24日（金）～11月30日（月）
- ・名称 神戸牛炙り焼き会席「将軍」
- ・料金 28,500円（消費税・サービス料10%込み）
- ・内容 先付：旬菜小鉢三種盛り／椀盛：季節のお椀／

お造り：旬の魚 盛り合わせ／  
焼物：神戸牛ロース山椒焼き／

（2月末まで）小鍋：神戸牛柳川風鍋／食事：天麩羅茶漬け  
（3月以降）揚物：天麩羅／食事：神戸牛炙り寿司

甘味：季節の甘味

会席のネーミングについて

“日本を代表するブランド牛”といった「神戸ビーフ」のカリスマ性のようなものを、海外の方にも分かりやすくインパクトのある言葉で表現するため「将軍」というメニュー名にしました。

- ・店舗 2階 日本料理「明石」
- ・提供時間 17：00～22：00（L.O.21：00）
- ・ご予約／お問い合わせ TEL：03-3596-7761（直通）



肉の脂肪分に捺されたスタンプが神戸ビーフであることの証

※画像は全てイメージです。

この件のお問い合わせは

第一ホテル東京 営業企画担当：田島・高橋・橋間

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

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com