

報道機関各位
プレスリリース

2012年9月19日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテルアネックス

秋の味覚、「茸づくし」の期間限定メニュー

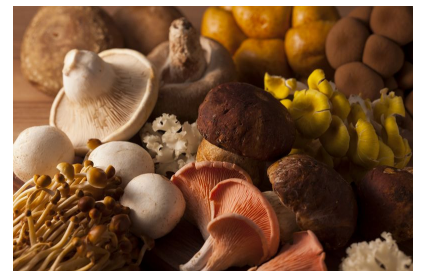
さまざまな茸をイタリアンで楽しむ「きのこフェア」

第一ホテルアネックス トラットリア「ラ・パランツァ」にて開催 ～11月30日（金）まで

第一ホテルアネックス（東京都千代田区内幸町1-5-2 総支配人：岸野順治）のB1階トラットリア「ラ・パランツァ」では、「魚沼産の原木椎茸」や「秋田白神のあわび茸」をはじめ、「山伏茸^{やまぶしただけ}」、「黄色ヒラタケ」といった珍種を含めた14～15種類の「きのこ」を使用した「茸づくし」のシェフオリジナルメニューを期間限定でご提供いたします。前菜、パスタ、ピッツァなどの様々な料理を是非ご賞味ください。

【メニュー例】

- 前菜
 - ・ジャンボマッシュルームの詰め物焼き(1,000円)
ジャンボマッシュルームの中に4種類のチーズと“サルシッチャ”と呼ばれる自家製ソーセージを詰めて焼き上げました。見た目にもユニークでワインにも良く合います。
 - ・八色原木シイタケとエリンギ茸^{やいろ}のトリフォラート(700円)
 - ・秋田白神の肉厚アワビ茸のグリル(900円)など
- パスタ
 - ・キノコとツナのスパゲッティ“ボスカイオーラ”(1,200円)
 - ・8種いろいろキノコのリングイネ(1,300円)
 - ・ポルチーニ茸のクリーム“タリアテッレ”(1,500円)など
- ピッツァ
 - ・茸の窯焼きピッツァ 生ハム添え(1,500円)
 - ・トリュフのポルチーニ茸のピッツァ(2,100円)



茸素材イメージ



料理イメージ



トリュフのポルチーニ茸のピッツァ



ポルチーニ茸のクリーム“タリアテッレ”

- 【期 間】～ 2012年11月30日（金）
- 【時 間】17:00～21:00（L.O.）※土・日・祝日～20:30(L.O.)
- 【開催店舗】B1階 トラットリア「ラ・パランツァ」
- 【ご 予 約】(03) 3503-5611（代表）

この件のお問合せは、第一ホテル東京 営業企画担当／宮谷直也、高橋 恵、森山純子、小林佳香
TEL (03) 3596-7790 FAX (03) 3596-7724
E-mail : info@daiichihotel-tokyo.com ※記載の写真データをご用意しております。