

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
第一ホテル東京

実りの季節にふさわしい、心弾む秋色スイーツ

味覚の秋、三種類のモンブランを一度に楽しめるデザート

ホテル1階「ロビーラウンジ」にて11月30日（金）まで提供

第一ホテル東京（東京都港区新橋1-2-6 総支配人：岸野順治）の1階「ロビーラウンジ」では、「和栗」「焼き栗」「チョコレート」の三種類のモンブランを一度に楽しめるデザート「三種類のモンブラン 秋の果物を添えて」をご提供いたしております。ティーブレンダーの熊崎俊太郎氏のセレクトティと合わせてお楽しみいただけます。

【メニュー紹介】

■ 三種類のモンブラン 秋の果物を添えて

秋の味覚、栗を存分に味わえるモンブラン。「和栗」、「焼き栗」、「チョコレート」、三種類のモンブランを一皿のアシェットデザートにまとめました。秋の果物とバニラアイスと共に召し上がりください。

■ ティーブレンダー 熊崎俊太郎氏セレクトティ「キャラメル」※セット紅茶

※三種類のモンブランに合わせて、紅茶をセレクト。

アッサムとキーンに、大人びた、決して甘すぎないキャラメルの香りを添えました。三種類のモンブランと、土台のプチロールケーキの素材それぞれを引き立てる紅茶です。ストレートあるいは少量のミルクを加えて召し上がりいただくのがおすすめです。

熊崎俊太郎氏：本物の紅茶の世界を日本中に広げるべく、「紅茶ブランド・フィユ・ブルー」を開発。新商品の開発を担当するかたわら紅茶の専門家として紅茶関連事業のコンサルティングをはじめ、講演、著書出版などを積極的に行う。各種メディアでも多数取り上げられ、紅茶界の第一人者として多方面で活動している。



【期間】～ 2012年11月30日（金）

【料金】デザート単品 1,500円

デザートセット 2,200円（紅茶またはコーヒー付き）

※料金は税金・サービス料を含んでおります。

【提供時間】9:30～21:00（L.O.）

※土・日・祝日 10:00～19:30（L.O.）

【販売店舗】1階 「ロビーラウンジ」

【お問合せ】(03) 3501-4411（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。