

報道機関各位
プレスリリース

2012年9月27日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

第一ホテル東京 10月1日（月）よりご予約を開始いたします

【100個限定】第一ホテル東京の「おせち料理」

早期予約特典は11月22日（木）まで特別価格で承ります

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）では、100個限定の「おせち料理」を10月1日（月）より予約を開始いたします。なお、11月22日（木）までにご予約いただいたお客様には早期ご予約特典として、割引価格にてご提供いたします。

【献立】

■一の段（洋の重）

- ・雲丹のテリーヌ ・パテドカンパーニュ イベリコ豚のリエット ・サーモン、鱸のスマーク
- 市松紅鮭巻き ・沖メダイのスマーク レモン飾り ・国産牛のローストビーフ レホール添え
- ・キャビア ・ハーブチキンのチーズキッシュ イベリコハム ・スマーク海老 ・つぶ貝燻製
- オイル漬け ・帆立貝の燻製グリル ズワイ蟹のオリーブオイル焼き金箔飾り ・蟹のテリーヌ

■二の段（和の重）

- ・筍煮物 ・椎茸煮物 ・信田巻 ・紅白市松蒲鉾 ・伊達巻 ・栗きんとん ・穴子八幡巻き
- ・さわら西京焼き ・煮付け床節 ・数の子西京味噌漬け ・籠入りイクラ ・前菜松葉
- ・小袖昆布巻き ・田作り ・京なます ・友禅包み ・子持ち鮎甘露煮 ・紅鮭割烹巻
- ・胡桃松風 ・黒豆 紅白長老喜添え

【ご予約期間】

2012年10月1日（月）～12月21日（金）の正午まで

【ご予約方法】

お電話またはホームページ

（オンライン予約にてクレジット決済も可能です）

【お届け日】

2012年12月31日（月）

【料金】

限定100個 和洋2段29,500円（税込・送料込）

※4人前34品目（25.2×25.2×10.6）

※消費期限1月1日（火）

※商品には祝い箸（とり箸）1膳が付いております

【早期ご予約特典】

11月22日（木）までにご予約のお客様は割引価格27,000円にご優待させていただきます

【ご予約・お問合せ】

TEL：03-3596-7788（宴会予約10：00～18：00）



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、みやたになおや高橋 恵、たかはし めぐみ森山純子、もりやまじゅんこ小林佳香、こばやしよしか

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。