NEWS RELEASE 2012 年 11 月 20 日

会席デビューの方にもおすすめ **季節の食材をふんだんに使用したホテルの本格会席「師走」**

2012年12月1日(土)~12月31日(月)まで、日本料理「さくら」にて

第一ホテル両国(墨田区横網 1-6-1 総支配人 臼井博)では、日本料理「さくら」にて毎月ごとに旬の食材をふんだんに使用した「季節の会席」をご用意しています。和食板長が素材を吟味しひとつひとつ丁寧につくりあげたホテル自慢の会席です。12月は、雪景色をあらわした"かまくら"や"灯篭"をイメージしたお料理が登場します。



師走会席(12月)粋・7,000円(焼き物 鰤照り焼き)

雅・8,500円(焼き物 和牛ステーキ)※税込

冬の味覚の代表「あんこう」を使用した鍋は、美味で海のフォワグラといわれており、コラーゲンも豊富に含んでいるため女性の方にもおすすめです。また、水に霜が張った様子をイメージしたお椀など見た目にも澄み切った冬をお楽しみいただけます。





日本料理「さくら」は地上100mに位置し隅田川を一望できる絶景がおすすめです。はじめての方でも入りやすい落ち着いた雰囲気を常に目指しています。年配のお客様が多いですが、本物の和食、会席を召し上がったことのない若い方にもご来店いただきたいと思いリーズナブルな値段でご提供いたします。記念日や特別な日にぜひご利用ください。また、10名様以上でのご利用では、東京スカイツリーの見える個室にてゆっくりとお食事いただけます。こちらは、同窓会などのお集まりにぜひご利用ください。

日本料理「さくら」 03-5611-8469

このニュースリリースについてのお問合せは下記までお願い致します。

- 問合せ先 第一ホテル両国 営業部営業企画 佐藤 直子
- 電話 TEL:03-5611-8459 FAX: 03-5611-5445 携帯 080-5062-7055
- e-mail: satoh-n@dh-ryogoku.com