

東京スカイツリーに搭乗できる入場券付きプランも！
第一ホテル両国クリスマス宿泊プラン

2012年12月1日（土）～12月25日（火）まで

第一ホテル両国（墨田区横綱 1-6-1 総支配人臼井博）では12月25日（火）まで東京スカイツリーの見えるお部屋に宿泊できるクリスマス宿泊プランをご用意しました。全てのプランの客室から、雄大なその姿に圧倒される昼バージョン、暗くなってからはシャンパンカラーやキャンドルをイメージしたクリスマスバージョンに彩られた東京スカイツリーをお楽しみいただける特別なクリスマス宿泊プラン。

また、ホテルからの眺望と東京スカイツリーからの絶景の両方をダブルで堪能できる東京スカイツリー（R）の日付指定入場券引き換え券付きのご宿泊プランもご用意いたしました。すべての宿泊プランに世界で最初のスパークリングワインと言われている「ブルミエール ビュル ブリュット」、女性に大人気のジルシュアートのハンドクリームを1部屋につき1本ホテルよりプレゼントいたします。

Aプラン（一泊朝食付）20,000円

セミダブル

Bプラン（1泊2食付）30,000円

セミダブル または カジュアルツイン

Cプラン 36,000円（1泊2食付）

東京スカイツリー、日付指定入場券引き換え券付

（すべて1室2名様ご料金です）※いずれも税込



ブルミエール ビュル ブリュット

 ご予約は **03-5611-5211**
MENU

スモークサーモンのモンブラン仕立てと帆立貝のサラダ
 鱈白子とブランダートのカダイ麩包み焼き
 岩手県産和栗とフォワグラのスープ仕立て
 オマール海老のブータン仕立て 冬野菜のボワレ
 ピンクグレープフルーツのグラニテ
 鴨のコンフィのプレゼとイタリア産ホエー豚バラのチャツネ煮
 クリスマスデザート
 コーヒーまたは紅茶
 パン



1泊2食付のクリスマスディナーは、鴨のコンフィ、イタリア産のホエー豚、オマール海老、フォアグラなど厳選した高級食材をふんだんに使用しました。メインディッシュには、低温の油で3時間ほど煮込んだ鴨のコンフィ、洋ナシ、りんごなどのフルーツで煮込んだイタリア産ホエー豚バラのチャツネ煮をイタリアの高級食材ポルチーニが彩ります。更に東京スカイツリーに見立てたパイがクリスマスディナーを盛り上げます。

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 きとう なおこ 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