

2013年2月13日

株式会社 阪急阪神ホテルズ

第一ホテル東京

報道機関各位
プレスリリース

第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」

75周年記念バイキング&産直いちごフェア

第一ホテル創業75周年を記念し、ランチ&ディナーで75種類のお料理を提供！3月1日（金）より

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）地下1階 世界バイキング「エトワール」では第一ホテル創業75周年を記念し、3月1日（金）～5月31日（金）の期間、ランチ&ディナーともに75種類のお料理をご提供いたします（通常ランチ50種類、ディナー60種類）。毎年好評の産直いちご食べ放題やいちごデザート、料理も登場します。

<特 徴>

第一ホテル創業75周年を記念し、ランチ&ディナーで75種類のお料理をご用意。

（通常ランチ50種類、ディナー60種類）

シェフによる実演コーナーでは、見た目も楽しい「チキンのドネルケバブ」や「南アフリカ風ぐるぐるソーセージ」も新登場します。ディナーのタイムサービスでは、フォアグラやオマール海老など豪華食材を使用したスペシャルメニューもご用意。

- メニュー：スモークサーモンと春キャベツのマリネ、貝と春野菜の茶碗蒸し、海老のセビーチェナ 小海老のグラタン トロビール風、にぎり寿司、韓国風ブルコギ、鯖の塩麹焼き 等
- ランチ実演コーナー：牛ステーキ ジャポネソースおろし添え、チキンのドネルケバブ 等
- ディナー実演コーナー：南アフリカ風ぐるぐるソーセージグリル、ローストビーフ 等
- ディナータイムサービス：フォアグラのソテー（平日）、オマール海老のスープパイ包み（土日祝）等

農園直送！摘みたていちごも食べ放題&いちごを使用したお料理、デザートも登場します

千葉県山武市「石橋苺園」からもぎたてを直送。とちおとめ 紅ほっぺ、さちのか、ふさのか、やよいひめなどさまざまな品種から日替わりでご提供いたします。

- いちごメニュー：いちごと大根のサラダ、木の实入りパテ いちごのコンフィチュール、いちごとフルーツトマトの ガスパチョ、いちごのショートケーキ、いちごのクラフティ 等
- ディナータイムサービス（デザート）：いちごのシュータワー



<バイキング料金>

- ランチ：大人 平日 3,100円 土日祝 3,800円
- ディナー：大人 平日 5,300円 土日祝 6,000円
- ※小学生・園児（4歳以上）料金設定あり。税・サ込み。
- ※4月27日（土）～29日（月・祝）
- 5月3日（金）～6日（月・振）はGWバイキング開催の為、内容と料金に変更となります。

<時 間>

- ランチ：11:30～14:30（土日祝 ～15:00）
- ディナー：17:00～21:00 ※いずれも2時間制

<ご予約・お問合せ> (03) 3501-4411（代表）



チキンのドネルケバブ

ぐるぐるソーセージ

この件のお問合せは、第一ホテル東京 営業企画担当／みやたになおや 宮谷直也、たかはしめぐみ 高橋 恵、もりやまじゅんこ 森山純子、こばやしよしか 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。