

報道機関各位

 2012年9月25日
 株式会社阪急阪神ホテルズ
 第一ホテル東京

銀座の老舗和菓子屋「空也」
やまぐちひこゆき
 五代目 山口彦之氏とホテルシェフとのコラボメニューを販売
 10月1日（月）より 第一ホテル東京にて

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、東京・銀座の老舗和菓子店「空也」（東京都中央区銀座 6-7-19）との**共同企画商品**を10月1日（月）から販売いたします。



※画像①



※画像②



※画像③



※画像④

「空也」こだわりの「もなか」のほか、「空いろ」のつぶし餡、2種類の小豆、白いんげんの「○（まる）あん」を使用した「和フタヌーンセット」、新感覚な「餡カクテル」、五代目 やまぐちひこゆき 山口彦之氏プロデュースの「炎の鉄板焼デザート」まで、各ジャンルの「オリジナルメニュー」をご提供いたします。「あんこを世界へ。」という思いに共感し、この共同企画が実現いたしました。

老舗和菓子屋とホテルシェフとのコラボレーションが織り成す新たな魅力をご堪能ください。

<概要>

【内 容】銀座の老舗和菓子屋「空也」とホテルシェフとのコラボレーションメニュー

提供店舗：「ラウンジ 21」

- ・「和フタヌーンティーセット（※画像①）」 2,000円
- ・「餡カクテル（※画像②）」 各種1,600円

提供店舗：鉄板焼「一徹」

五代目 やまぐちひこゆき 山口彦之氏プロデュース「炎の鉄板焼デザート」 ※いずれもコース内でご提供

- ・「「空いろ」のつぶし餡と焼きりんごのデュエット
香ばしい胡麻の香りとバニラのグラス添え（※画像③）」 17,000円
- ・「鉄板で焼き上げる”どら焼き”バニラのグラスを添えて（※画像④）」 5,000円から

※料金は消費税込み

【期 間】2012年10月1日（月）～11月30日（金）

【お問合せ】TEL 03-3501-4411（代）

※銀座・老舗和菓子 空也（くうや）／空いろ（そらいろ）

http://www.wagashi.or.jp/tokyo_link/shop/0337.html

明治17年、上野池の端に創業、戦災で焼失後昭和24年に銀座並木通りに移りはや半世紀、銀座の“空也もなか”として、夏目漱石の小説「吾輩は猫である」にも登場する“空也餅”をはじめ、数々の著名人に愛され続ける店としても有名。また、空いろ（そらいろ）は銀座本店以外に初めて展開する新業態のショップ。

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、こばやししか 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