

**シェフのおすすめ! 第一ホテル両国の逸品**  
**ビーフシチューパイ包み焼き、林SPF豚とポルチーニ茸**



ビーフシチューパイ包み焼きセット



林SPF豚とポルチーニ茸のセット

ビーフシチューパイ包み焼きセット概要  
価格:2,800円(税金・サービス料込み)

セット内容: スープ、サラダ、パン またはライス  
※ご提供までにご多少お時間が掛かります。

林SPF豚とポルチーニ茸のセット概要  
価格:2,500円(税金・サービス料込み)

セット内容: スープ、サラダ、パン またはライス  
※入荷状況により早めて終了する場合があります。

|   |   |
|---|---|
| 場所 / 1階 カフェ&ダイニング「アゼリア」                             |  |
| 期間 / 2013年1月31日(木)まで販売予定                            |   |
| 時間 / 14:30~21:30 (日・祝日21:00) ラストオーダーは30分前までをお願いします。 |   |

**<ビーフシチューパイ包み焼きセット>**

カフェ&ダイニング「アゼリア」では煮込み料理に定評があり、開業より永く続いているビーフシチューはロングセラー商品です。和牛の旨みがとろける黒毛和牛を、3時間かけてじっくりとコトコトと煮込みました。また、赤ワインをふんだんに使用することでしつこくならずさらとしたソースに仕上げています。

パイと一緒にシチューを召し上がると更においしくいただけます。

**<林SPF豚ポルチーニ茸セット>**

ヨーロッパの松茸と言われている高級食材“ポルチーニ”茸を使用したお料理が登場します。ポルチーニは別名、香りの女王とも呼ばれその芳醇な甘い香りと風味が食欲をそそります。

一方、SPF豚とは温度や換気などに注意しおいしさを追及して大事に育てられた豚です。甘くやわらかい食感が特徴で、第一ホテル両国では、煮込み料理に続くヒット商品となりました。ポルチーニの持つ高級感とヘルシーさがバランスよく合わさった第一ホテル両国の逸品をお召し上がりください。

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 さとう 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](mailto:satoh-n@dh-ryogoku.com)