

クリスマスプレゼントをあけるようなワクワク感が最後まで楽しめる

## クリスマスディナーコースを販売

第一ホテル両国（墨田区横網1-6-1 総支配人臼井博）では12月1日（土）～12月25日（火）まで、クリスマスディナーコースをカフェ&ダイニングアゼリアにて販売致します。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。



### 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 冬野菜のポワレ  
 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

写真は6,000円のPLATINUMプランです。



### クリスマスディナーコース

期 間 / 12月1日（土）12月25日（火）  
 時 間 / 17:30～22:00（日・祝21:30）（閉店2時間前までにご来店ください）  
 場 所 / ホテル1階 カフェ&ダイニング「アゼリア」  
 料 金 / お一人様価格 ※消費税込  
 GOLD 5,000円・PLATINUM 6,000円  
 <22日（土）～25日（火）は6,000円のプランのみ販売>

03-5611-8471  
 ご来店の前日12:00までにご予約を

メインディッシュには、クリスマスらしく、鴨を使用した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パート包みをご用意しました。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 きょう 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)