



阪急(89はんきゅう)価格でご提供 和食と鉄板焼のコラボレーション
～18年間ありがとうハンキュー謝恩プラン～

1月28日(月)・29日(火) 東京新阪急ホテル築地 日本料理「明石」にて



東京ベイエリアのシティホテル・東京新阪急ホテル築地(東京都中央区明石町8番 聖路加ガーデン 総支配人松尾 尚之)では、1月31日(木)をもって営業譲渡による営業終了にあたり、日頃よりご愛顧いただいておりますお客様に感謝の気持ちを込めて、レストランにて2日間限定特別メニューをご提供いたします。

東京タワーやレインボーブリッジを望む高層階に位置し、眼下には隅田川、勝鬨橋、築地市場などを一望できるパノラマが広がる店内で、築地の新鮮なネタをホテル和食の料理長高野と鉄板焼のシェフ大森がコラボレーションし丹念に仕上げます。

《企画概要》

- 場 所: 東京新阪急ホテル築地 32階 日本料理「明石」
- 日 程: 2013年1月28日(月)・29日(火) 17:30～20:30
- 料 金: 2名様 8,900円 <1名様追加 4,450円> (税金・サービス料込)
- メニュー: 和洋折衷 和食と鉄板焼の特別コラボレーション

先付、和風前菜、舌平目のムニエル 焦がしバターソース、
黒毛和牛サーロイン A3ランク、もやしの醤油焼き、御飯、汁椀、香の物、アイスクリーム、コーヒー



- シェフ: 料理長 高野雄二 (写真右)

ミシュランで星を獲得した料亭や日本を代表する格式高い名料亭での修行を積み、1999年1月東京新阪急ホテル築地の料理長として就任。30年以上日本料理一筋、この味が食べたいという顧客を多く持つ日本料理のスペシャリスト。

- 統括シェフ 大森 勉 (写真左)

1993年第一ホテル入社(現阪急阪神ホテルズ)以来、第一ホテル東京シーフォート(天王洲)、第一ホテル東京(新橋)で鉄板焼や洋食レストランで腕を振るい2008年より東京新阪急ホテル築地 鉄板焼『ロイン』統括シェフとして、華麗な腕さばきを披露している。

- その他: 期間中、同フロアのラウンジ「ブリアン」ではピアノとサクソ or ヴァイオリンの生演奏を実施。パノラミックルーム「華山」では、惜しまれながら閉店をしたバー「リード」が復活。地上120mの絶景が見渡せるロケーションでお寛ぎいただけます。

ペドロ・パーージェ

- ご予約・お問い合わせ:

東京新阪急ホテル築地 レストラン TEL:03-5550-5777

- 交通アクセス:

地下鉄日比谷線「築地駅」徒歩より約5分/地下鉄「新富町駅」より徒歩約7分
JR 東京駅よりタクシーで約10分



このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 阪急阪神ホテルズ 東京新阪急ホテル築地 総支配人室 営業企画広報 松山展子

TEL 03-5550-5750(直通) FAX 03-5550-5757(直通) ※記載の写真データをご用意しております

E-mail n-matsuyama@hankyu-hanshin-hotels.com URL <http://www.hankyu-hotel.com/hotel/tshhtsukiji/>