

報道機関各位
プレスリリース

2012年9月21日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

先附からお食事まで、秋の味覚「松茸」を味わい尽くす

旬の香り漂う「松茸会席」

日本料理「明石」 ～2012年11月30日（金）まで販売中

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、11月30日（金）までの期間、秋の味覚の王様「松茸」を存分にご堪能いただける「松茸尽くし」の会席をご提供いたしております。料理長が毎朝その日の鮮魚や野菜などを仕入れるために築地市場へ出向きその日ごとに最も相応しい素材を使用いたしております。

【名称】松茸会席「輝」

【期間】～2012年11月30日（金）

【時間】17:00～21:00(L.O.)

【料金】12,600円

※料金は、税金・サービス料込です

【献立】先 付／秋茸とんぶり和え

椀 盛／松茸の土瓶蒸し

お造り／本日の旬鮮魚盛合わせ あしらい一式

焼 物／飛騨焜炉備長炭 松茸 ポン酢 天然塩 酢橘

小 鍋／松茸 牛蒡 葉付小蕪 豆腐 紅葉麩 粉山椒

揚 物／松茸天婦羅

留 物／甘鯛柴蒸し 松茸 壬生菜 粟麩 銀餡 山葵

お食事／明石特製釜飯 松茸御飯 赤出汁 香の物

甘 味／自家製甘味

※9月の献立です。毎月献立が変更になります

【提供店舗】2F 日本料理「明石」

【ご予約】(03) 3501-4411 (代表)



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。