

NEWS RELEASE

心で迎える。
心をつなぐ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年(平成27年)10月27日

ランチとディナー、それぞれに特別メニューをご提供

<ランチ> 開業125周年記念 **特撰和牛ランチ**
<ディナー> **ブランド牛「神戸牛」メニュー**

期 間 : 2015年11月2日(月)より

場 所 : 本館17階 鉄板焼「嘉門」



フィレとサーロインの両方を味わっていただく

開業125周年記念『特撰和牛ランチ』

帝国ホテル 東京は、11 月 2 日（月）より、開業 125 周年の謝恩企画を含む 2 種類のコースメニュー『特撰和牛ランチ』『ブランド牛「神戸牛」メニュー』を、本館 17 階の鉄板焼レストラン「嘉門」でご提供いたします。



「嘉門」は、和食と洋食の出会いと融合をテーマにした“和魂洋才”の鉄板焼をお楽しみいただくレストランです。メイン食材となる牛肉は、肉の目利きを専門とするホテル内のセクション「ブッチャー」で選び抜きかつ適切に熟成させ、最もおいしいタイミングでご提供しています。また、肉料理によく合う赤ワインをグラスサイズで8種類ご用意したり、デザートは常時6品程度揃えてお好きなだけ召し上がっていただく試みは、女性のお客様を中心に好評をいただいています。

『特撰和牛ランチ』は、開業 125 周年の謝恩企画として、上質な脂と旨みの多いサーロイン、脂肪分が少なくあっさりとした味わいのフィレの2種類の肉をお楽しみいただく特別なランチメニューです。また『ブランド牛「神戸牛」メニュー』は、国産の牛肉の中でも特にエレガントな味わいと評される神戸牛をお楽しみいただくディナーメニューです。別途ご用意する数種類の前菜や魚介メニューを加えて、ご自身でお好みのコースに仕立てていただくことも可能です。

詳細は次の通りです。

■ ～開業 125 周年記念～ 特撰和牛ランチ 概要

開業 125 周年の謝恩企画として、サーロイン、フィレの2種類の肉を一度にお召し上がりいただく特別なランチメニューです。前菜には嘉門オリジナルの和牛の煮こごり、日替わりのスープ、魚介を使用した一品の計3種類をプレートに載せてご提供いたします。

期 間 : 2015 年 11 月 2 日（月）より
※特別な催事期間中など、ご利用いただけない期間がございます。
時 間 : 11 : 30～14 : 30（ラストオーダー）
料 金 : 15,000 円 ※消費税込、サービス料別。
メ ニ ュー :

彩前菜 3種の味わい（和牛の煮こごり スープ 魚料理）
特選和牛フィレスステーキ（60g） 特選和牛サーロインステーキ（80g）
温野菜
ご飯 味噌椀 香の物 デザート コーヒー

■ブランド牛「神戸牛」メニュー 概要

国産の牛肉の中でも、赤身の旨みと上質な脂のバランスが絶妙と言われるブランド牛神戸牛をお召し上がりいただく期間限定のディナーメニューです。別途ご用意する前菜や魚介メニューを加えて、コース仕立てにさせていただくことも可能です（別料金）。

期 間 : 2015年11月2日(月)～12月18日(金)
時 間 : ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー)
コース料金 : 22,400円より
前菜1品につき 3,240円追加
魚料理1品につき 6,480円追加

メニュー :

サラダ

特撰神戸牛サーロインステーキ(100g)

ご飯 味噌椀 香の物 デザート コーヒー

上記メニューには、以下の一品料理の追加（別料金）が可能です。

【前菜】(追加料金 各3,240円)

季節の前菜

和牛の冷製

フォワグラのソテー

【魚料理】(追加料金 各6,480円)

鮑

伊勢海老

タラバ蟹

※ 料金はすべて、消費税込、サービス料別。

ご予約・お問い合わせ : 鉄板焼「嘉門」 TEL. 03-3539-8116(直通)