

## 大切な方との華やかな夜を彩るフルコースディナー 「クリスマスディナーコース」

吉祥寺東急 REI ホテル(東京都武蔵野市 総支配人 田中 由美子)では、2022年12月23日(金)~25日(日)の3日間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「クリスマスディナーコース」を販売いたします。

オマール海老や、黒毛和牛などを使用し特別な夜に相応しいフルコースディナーをご用意いたしました。前菜をご提供する際には、お客さまの目の前で仕上げる“瞬間スモーク”のパフォーマンスも。燻製の風味がご堪能いただけます。メインディッシュの“黒毛和牛の柔らか煮込み”は、とろけるような食感とコク深い味わいが広がるシェフおすすめの一品です。

また、同時期に赤と緑のクリスマススパークリングワインもご用意。クリスマスカラーが雰囲気を盛り上げます。

シェフが趣向をこらしたクリスマスメニューで心おどるひと時をお過ごしください。



クリスマスディナーコースイメージ

### 「クリスマスディナーコース」概要

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1階)

■提供期間 2022年12月23日(金)~25日(日)

■提供時間 17:00~21:00(ラストオーダー20:30)

■料金 クリスマスディナーコース お一人様 8,800円

※クリスマススパークリングワイン各種は別途 900円でご用意いたします

#### ■メニュー

アミューズ・ブーシュ

前菜 瞬間スモークしたオマール海老と鮭のタルタル ハイブリットキャビアを添えて

スープ 鱈鱠入りコンソメスープ 金箔を浮かせて

魚料理 鯛のヴァプール クリスマスカラーのミルフィユ仕立て ベルモットソース

肉料理 “シェフの自慢の逸品”黒毛和牛の柔らか煮込み クリーミーなポテトピューレを添えて

デザート クリスマスデザート パン、コーヒー

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

※写真はイメージです ※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします



クリスマスカクテルイメージ

吉祥寺東急 REI ホテルでは、お客様およびホテルスタッフの安全と健康を第一に新型コロナウイルス感染予防対策に最善を尽くして取り組んでまいります。詳しくは公式ホームページにてご覧ください。

#### ■感染予防対策のご案内

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/information/89316/index.html>

#### ■吉祥寺東急 REI ホテル 概要

JR 中央線・京王井の頭線 吉祥寺駅公園口から徒歩1分と好アクセスで、観光やビジネスの拠点として最適。宿泊、レストラン、宴会、会議、パーティー、慶事・法要など多彩なシーンでご利用いただけます。

【所在地】〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1丁目6番3号

【Phone】0422-47-0109 【部屋数】234室 【レストラン】1ヶ所 【宴会場】2ヶ所

お客様からのお問合せ先  
吉祥寺東急 REI ホテル「井の頭 吉祥ダイニング」  
Phone:0422-47-0928

本件に関するお問合せ  
吉祥寺東急 REI ホテル 販売促進 杉山・堀口  
Phone:0422-47-0985/Fax:0422-43-1811  
〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-6-3