

新年はホテルのビュッフェでにぎやかに！ 「2023 新春ビュッフェ」

販売期間：2023年1月1日(日・祝)～2023年1月3日(火)



2023 新春ビュッフェイメージ

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、2023年1月1日(日・祝)～1月3日(火)までの3日間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「2023 新春ビュッフェ」を開催いたします。

定番のお正月料理をはじめ、ディナー限定のお造りの盛り合わせや、ちらし寿司など目にも華やかな料理が並びます。また、寒い冬にぴったりのビーフシチューや、旬の鰯を使用した鰯のコンフィなど、この季節に味わいたいメニューもご用意いたしました。

お客様の目の前で料理を仕上げるパフォーマンスコーナーでは、シェフおすすめの“牛肉の塩釜焼き”をご用意。塩でしっかりと包み込み焼き上げ、牛肉の旨味たっぷり、しっとり柔らかな仕上がりです。シェフが塩釜を割る様子を、ぜひ目の前でお楽しみください。さらに、魚介の香りが食欲をそそる“魚介の鉄板焼き”は、出来立てをご提供。玉葱と林檎を使用した和風ソースでさっぱりとお召し上がりください。

新しい年の始まりは、贅沢な気分になりながら、ご家族やご友人と心に残る楽しい時間をお過ごしください。

[詳細は次頁](#)

「2023 新春ビュッフェ」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 2023 年 1 月 1 日(日・祝)~1 月 3 日(火)

■提供時間 ランチ 11:30~15:30(ラストオーダー15:00) デイナー 17:00~21:00(ラストオーダー20:30)

■料金 ランチ 大人(中学生以上) 5,800 円 小学生 2,900 円 幼児(4 歳以上の未就学児) 1,000 円
ディナー 大人(中学生以上) 7,200 円 小学生 3,600 円 幼児(4 歳以上の未就学児) 1,500 円

※要予約 ※4 歳未満無料

■メニュー

◇パフォーマンスメニュー

牛肉の塩釜焼き、魚介の鉄板焼き 玉葱と林檎の和風ソース

◇温製料理

本日の温製スープ、マッシュポテト&温野菜、白身魚のヴァプール ひしお味噌のバターソース、
鰯のコンフィ、鯛のアクアパッツァ、鶏肉の真空調理 吉祥風、鶏のザンギ、豚肉のロースト シャルキティエ
ール風、豚バラ肉のカルボナード風 スードル添え、ココットに入れたビーフシチュー、海老と野菜の天ぷら、
揚げたこ焼き、フライドポテト、きのこ野菜の和風パスタ、ポロネーゼ、本日のピラフ、シーフードドリア、グリ
ーンカレー、甘口カレー

◇冷製料理・おせち

<ランチ限定>まぐろのカルパッチョ、<ディナー限定>お造り盛り合わせ

冷製コーンスープ、人参のオレンジマリネ生ハム添え、牛肉のゼリー寄せ、スモークサーモンオニオン添え
おせち各種、ちらし寿司、サラダ・ピクルス各種

◇デザート各種 ◇ソフトドリンク各種

※表示料金には【ランチ】消費税 10%、【ディナー】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 歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします

■感染予防対策のご案内

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。

<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