

春を感じる華やかな一杯

「3月のマンスリーカクテル」を販売

販売期間：2020年3月1日(日)～2020年3月31日(火)

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、2020年3月1日(日)～2020年3月31日(火)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」(1階)にて、「3月のマンスリーカクテル」を販売いたします。

今回ご用意する3種のカクテルは、希望にあふれる春をイメージ。“桜”はスパークリングワインに桜キュールを加え、ほんのりとしたピンクで桜をイメージしました。すっきりとした味わいで、食前酒にもおすすめです。また、その他にも鮮やかな緑が印象的な“新芽”や、ノンアルコールカクテル“桜ジンジャーエール”をご用意しております。

ホテルからは都内有数のお花見スポットである「井の頭恩賜公園」も程近く、春の散策もお楽しみいただけます。お花見の余韻に浸りながら、おすすめのディナーとともにご堪能ください。



「3月のマンスリーカクテル」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)

■期間 2020年3月1日(日)～2020年3月31日(火)

■提供時間 平日 17:30～22:00(ラストオーダー 21:30)

土・日・祝日 17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

■料金 各700円(847円)

桜	新芽	桜ジンジャーエール
スパークリングワインに桜シロップを合わせた、春の訪れを感じさせるカクテルです。	ドライベルモットにライムジュースを合わせ、トニックウォーターで仕上げました。すっきりとした味わいです。	桜シロップとジンジャーエールを合わせました。この季節にぴったりの、ピンクに染まった桜風味のノンアルコールカクテルです。
		

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%と消費税10%が含まれております

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

※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、未成年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

※写真はイメージです

■井の頭 吉祥ダイニング 概要

珍しい白い卵“ピュアホワイト”で作るオムレツが話題の朝食や、リーズナブルな週替りランチが人気。ディナータイムは季節毎に多彩なフェアを開催、ホテルならではの味わいを存分にお楽しみいただけます。

個室も備えておりますので、グループでのお集まりにもおすすめです。

【席数】 74 席

【個室】 1ヶ所

【営業時間】

朝食 6:30～10:00

昼食 11:30～15:00

夕食 17:30～22:00 (土・日・祝日 17:30～21:00)



朝食イメージ

■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



ロビーイメージ

【お客様からのお問い合わせ先】

吉祥寺 東急 REI ホテル
井の頭吉祥ダイニング
Phone : 0422-47-0928

本件に関するお問い合わせ

吉祥寺 東急 REI ホテル
販売促進 杉山
Phone : 0422-47-0985
〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-6-3