

吉祥寺と伊豆今井浜のシェフが強力タッグ 吉祥寺東急 REI ホテル X 伊豆今井浜東急ホテル “食の饗宴”を開催

期間:2023年2月20日(月)~3月31日(金)



メニューイメージ

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2月20日(月)~3月31日(金)までの期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、“食の饗宴”と題し、早春の伊豆食材をふんだんに使用した伊豆今井浜東急ホテルとのコラボレーションメニューを提供いたします。

2022年11月20日に開業40周年を迎えた当ホテルと、2023年4月21日に35周年を迎える伊豆今井浜東急ホテル。いつもご愛顧いただいているお客様へ、美味しいお料理で特別なおもてなしをしたいという思いから、本コラボレーションを実施することとなりました。

当ホテルの料理長古川浩一と、伊豆今井浜東急ホテルの料理長大木勇は互いに銀座東急ホテル入社ということもあり、長きにわたり親交を深めて参りました。今回二人の料理長が初めてタッグを組み、互いのエッセンスを織り交ぜながらメニューを考案いたしました。

古川は本コラボレーションを実施するにあたり、事前に今井浜を訪れ、わさび田やいちご農園、地元農家などを視察。深い愛情をもって育てられた食材や、豊かな伊豆の恵みに出会うことが出来ました。その食材を用いた伊豆の美味しさが満喫出来るコース料理や、静岡県産のいちごを用いたスイーツメニューをご用意。さらに、伊豆今井浜東急ホテルの味を当ホテルでもお楽しみいただくべく、人気のメニューも一部ご提供いたします。一足早く訪れた伊豆の春を感じるメニューの数々を、伊豆ワインやフェア限定ドリンクとともにご堪能ください。

[詳細は次頁](#)

「吉祥寺東急 REI ホテル X 伊豆今井浜東急ホテル“食の饗宴”」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 2 月 20 日(月)～3 月 31 日(金)

■メニュー例

【ランチ】11:30～15:00(L.O.14:30)

伊豆・静岡の食材を用いたウィークリーランチ (お肉料理・お魚料理が選べる週替りメニュー) ¥2,500

今井浜プティコース ¥3,600

- ・「富士の鶏」と河津野菜のテリーヌ ニューサマーオレンジ風味の人参ピューレ
- ・伊豆今井浜東急ホテルの味“ブイヤベース”ガーリックトースト&アイオリソース添え
- ・牛肉のグリル 伊豆の山葵をきかせたグレイビーソース
- ・本日のデザート(静岡県産苺を使用)

伊豆今井浜東急ホテルで人気のメニュー3 種(ティータイムにもご用意いたします)

- ・メレシーカレー(さざえと帆立貝のイカ墨ブラックカレー) ¥2,900
- ・伊豆今井浜東急ホテルの味“ブイヤベース”
ガーリックトースト&アイオリソース添え ¥2,900
- ・金目鯛のダブルチーズバーガー 青海苔マヨネーズソース ¥2,500

【ティータイム】14:30～17:00(L.O.16:30)

静岡県産の苺を使用したスイーツ 4 種

- ・デザート 5 種盛り合わせ ¥2,200
- ・苺のシブースト 静岡県産苺を添えて ¥1,600
- ・静岡県産苺とジェラート in クリスピーカップ ¥1,600
- ・静岡県産苺と白玉のぜんざい ¥1,600

【ディナー】17:00～21:00(L.O.20:30)

今井浜ディナーコース ¥12,000

- ・アミューズ プーシュ
- ・伊豆漁港水揚げ サザエのブルギニヨン
- ・伊豆今井浜東急ホテルの味“ブイヤベース”ガーリックトースト&アイオリソース添え
- ・伊豆漁港水揚げ鮮魚のポワレ 貝エキスと下田ひらたけ農園のクレソンソース
- ・黒毛和牛のグリル

ふたりの料理長が育った“銀座東急ホテル”思い出のムシリソース(林檎と玉葱の和風ソース) 伊豆の山葵添え

- ・パンと河津桜のチップで燻したホイップクリーム
- ・デザート・コーヒー または 紅茶

※ハーフコース ¥7,000～もごさいます。

【ドリンク】

各種 ランチ・ティータイム ¥750/ディナー ¥900

- ・伊豆ワイン 赤、白(グラス)
- ・伊豆今井浜東急ホテルオリジナルカクテル「今井浜サンライズ」
- ・さくらカクテル
- ・グリーンティーカクテル

※表示料金には【ランチ・ティータイム】消費税 10%、【ディナー】消費税 10%・サービス料 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



今井浜プティコースイメージ



金目鯛ダブルチーズバーガー イメージ



苺スイーツイメージ



ドリンクイメージ

伊豆今井浜東急ホテルフェアのお知らせ

伊豆今井浜東急ホテルでも、4 月より吉祥寺東急 REI ホテルとのコラボレーションメニューが登場いたします。実施期間やメニュー等の詳細は決定次第、ホテル公式 HP よりご案内いたします。

公式 HP はこちら。 <https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/>



■吉祥寺東急 REI ホテル料理長 古川浩一プロフィール(写真左)
1982年東急ホテルズの第1号店・銀座東急ホテルに入社。
セルリアンタワー東急ホテル、博多エクセルホテル東急、松山東急
REI ホテルを経て2018年吉祥寺東急 REI ホテル料理長に就任。
フレンチの技術を核に、素材の味を引き出す料理を得意とし、
豊かな知識と長年の経験を生かし、洗練されたメニューへと
昇華させる。

■伊豆今井浜東急ホテル料理長 大木勇プロフィール(写真右)
1984年銀座東急ホテルに入社。渋谷東急 REI ホテル、セルリアン
タワー東急ホテルを経て2018年伊豆今井浜東急ホテル料理長に
就任。新鮮な魚介類や近隣農家から届けられる地元野菜などの
食材から創る一皿は、芸術的で伊豆の海を思わせる。誠心誠意を
モットーにお客さまの心に残るおもてなしを心掛け、後進の育成にも
力を注いでいる。



吉祥寺東急 REI ホテル料理長 古川浩一(左)
伊豆今井浜東急ホテル料理長 大木勇(右)

■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