

2019年10月8日

吉祥寺東急 REI ホテル

パティシエこだわりの新作が登場！

ホテルオリジナル「クリスマスケーキ」を販売！

予約受付期間：2019年11月11日(月)～12月20日(金)

お渡し期間：2019年12月13日(金)～25日(水)



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、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」(1階)にて、2019年11月11日(月)より、ホテルオリジナルクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

今年は2種類の新作クリスマスケーキをご用意。クリスマス ストロベリーショートケーキは、きめの細かいしっとりしたスポンジで、たっぷりのクリームといちごをサンド。クリームは、2種類の生クリームをブレンドし、コクと後味にこだわりました。雪だるまとクリスマスツリーのデコレーションがとってもキュートです。



クリスマス マロンタルトは、ラム酒入りアーモンドクリームを風味豊かに焼き上げ、カスタードクリーム、生クリーム、イタリア産のマロンペーストを使用したクリームを重ねました。3層のクリームの深みある味わいが魅力です。

当ホテルのパティシエのこだわりが詰まったケーキを、ぜひご堪能ください。

[詳細は次頁](#)

「クリスマスケーキ」販売概要

【販売店舗】「井の頭 吉祥ダイニング」(1階)

【予約受付期間】

2019年11月11日(月)～12月20日(金)

※限定数に達し次第、受付を終了いたします

※ご予約はお受取日の5日前までをお願いいたします

【お渡し期間】

2019年12月13日(金)～25日(水) 11:00～19:00

【料金】

■クリスマスストロベリーショートケーキ
¥4,300 ※限定15台
(5号・直径15センチ)
4～6名様向け



■クリスマスマロンタルト
¥3,900 ※限定15台
(6号・直径18センチ)
6～8名様向け



※表記料金には消費税が含まれております

※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

※写真はイメージです

■レストラン「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)

■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



朝食イメージ

【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