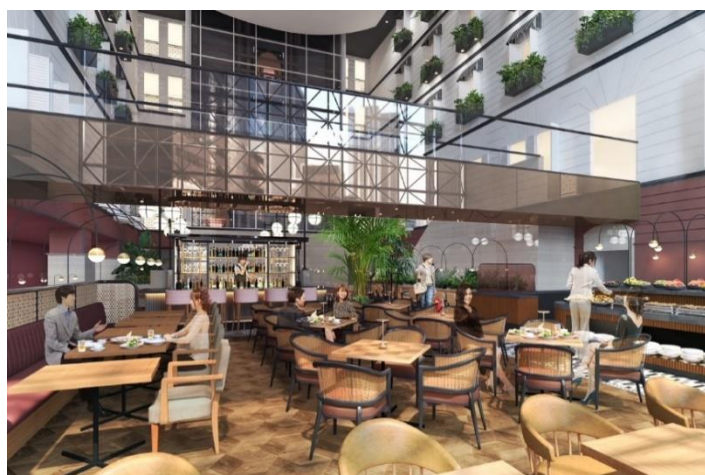


吉祥寺エクセルホテル東急 ラウンジ&ダイニング SORAE

2022年10月28日(金) 11時30分オープン

～10月1日(土) 10時より予約受付を開始～



ラウンジ&ダイニング SORAE(ソラエ)内観イメージ



Lounge & Dining

SORAE

株式会社東急ホテルズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 村井 淳）は、「吉祥寺エクセルホテル東急」（以下、当ホテル）を2022年10月28日（金）に開業いたします。開業に先立ち10月1日（土）10時より当ホテル内のラウンジ&ダイニング「SORAE」（ソラエ）の予約受付を開始いたします。

同レストランはホテル2階、木漏れ日のような陽光が差し込むアトリウム内にあり、朝食からディナーまで、様々な時間帯のニーズにお応えするオールデイダイニングです。賑わいのあるランチタイムや、記念日などのご利用にもおすすめのディナータイム。それぞれ違った雰囲気を感じられる空間で、シェフこだわりのメニューがお楽しみいただけます。

10月28日（金）～12月22日（木）の期間、“開業記念buffet”を開催いたします。大切な方とのご会食や、気の置けない方とのお食事にぜひご利用ください。

■ ラウンジ&ダイニング SORAE 開業記念buffet

開催期間：2022年10月28日（金）～2022年12月22日（木）

料金：ランチ 3,872円 ※90分制/ディナー 4,235円 ※120分制

特典：ランチ SORAE オリジナルエコバッグをプレゼント(先着2000名様)

ディナー ワンドリンクサービス (先着700名様)

※上記料金はサービス料・消費税を含みます。



概要は次頁

## 《ラウンジ&ダイニング SORAE (ソラエ) 概要》

席数 120席 個室2 (8席、12席)

### ■朝食 7:00~10:00 (L.O.9:30)

#### 朝食セット 2,420円

素材のうまみを余すことなくお召し上がりいただけるスープが自慢の朝食。スープはポトフやシーフードスープなど、3種の中から好みのスープをお選びください。卵料理や魚料理などをご用意しております。ご宿泊のお客様以外もご利用いただけますので朝の吉祥寺散策後にもおすすめです。心も身体も温まる朝食をお楽しみください。



### ■ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

#### ランチbuffet 3,872円 ※90分制

季節の野菜を美味しくお召し上がりいただきたいというシェフの思いが詰まったbuffetメニューの数々。パプリカやパープルキャベツなど色とりどりに並ぶ野菜のマリネの数々を取り揃えた“ベジタブルマーケット”がおすすめ。いままで味わったことのない驚きや喜びを感じられる野菜を楽しむbuffetです。



### ■ティー 14:30~17:30 (L.O.17:00)

#### コーヒー・紅茶 1,210円～、アフタヌーンティー 4,840円～

明るくゆったりとした店内で楽しむティータイム。

軽いお食事やこだわりのハーブティー、オーガニックコーヒーもご用意しております。

季節ごとにメニューが変わるアフタヌーンティーなど、美味しいスイーツとともに、午後のひとときをお過ごしください。



### ■ディナー 17:30~22:00 (L.O.21:30)

#### ディナーbuffet 4,235円 ※120分制

大人の社交場のようなシックな雰囲気の中で楽しむおしゃれなディナータイム。生ハムやテリーヌなどのシャルキュトリー各種や、冷製メニューはbuffetスタイルで。温製メニューのテーブルサービスもごございます。

おすすめのオーガニックワインとともにお召し上がりください。



※上記料金はサービス料・消費税を含みます。

■吉祥寺エクセルホテル東急 料理長 小川 勝哉（おがわ かつや）

1969年 神奈川県横浜市生まれ

1988年 調理師専門学校 国内フランス料理レストランで修行の後  
フランスに渡りル・コルドン・ブルー本校、INFATH 等で  
研修の後帰国する

1991年 株式会社プリンスホテルに入社 赤坂プリンスホテル勤務後  
新横浜プリンスホテルのオープニングに参加

1997年 現・横浜ベイホテル東急に入社

2005年 宴会キッチンや各レストランシェフを経てメインダイニング  
「カフェトスカ」のシェフに就任

2014年 食材王国みやぎ大使 受嘱

宮城県のフェア開催のほか登米市産のお米を供するなど、PR活動に貢献したことが評価され  
委嘱が決定された

2016年 ニュージーランド ビーフ アンド ラム マイスター 受嘱

10年以上にわたるニュージーランドフェアの開催などを通じニュージーランド産牛肉とラムの  
魅力をより多くの方に伝えたことが評価された。

エグゼクティブエキスパート シェフに就任

2019年 赤坂エクセルホテル東急料理長に就任

2022年 吉祥寺エクセルホテル東急料理長に就任



■所在地

東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目4番14号

JR中央線・京王井の頭線吉祥寺駅（北口）から徒歩8分  
首都高速<高井戸ランプ>から15分

■施設構成

1階：エントランス、店舗

2階：ホテルロビー、フロントレセプション、レストラン

3階：客室、コワーキングスペース

4階～6階：客室、アクティブルーム

7階・8階：宴会場

地下階：ボウリング場、駐車場



<ご予約および本件に関するお客様からのお問合せ先>

吉祥寺エクセルホテル東急 開業準備室

電話：0422-47-0985（吉祥寺東急 REI ホテル販売促進内 10：00～18：00 ※土日祝は除く）

メールアドレス：[kichijoji-e@tokyuhotels.co.jp](mailto:kichijoji-e@tokyuhotels.co.jp)

オンライン予約（レストラン予約）<https://www.tokyuhotels.co.jp/information/92394/index.html>

※ご予約は2022年10月1日（土）10時より承ります

■東急ホテルズ 概要

[ 会 社 名 ] 株式会社東急ホテルズ

[ 所 在 地 ] 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

[ 代 表 ] 代表取締役社長 村井 淳

[ 設 立 ] 2001 年 1 月 9 日

東急ホテル、エクセルホテル東急、東急 REI ホテルの 3 つのブランドで全国に 49 ホテル展開  
公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp>

■感染症拡大防止の取り組み

東急ホテルズでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/information/61913/>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

株式会社東急ホテルズ 広報・デジタルコミュニケーショングループ 高田

電話 : 03-3477-6566 / メールアドレス : [s.takada@tokyuhotels.co.jp](mailto:s.takada@tokyuhotels.co.jp)