

秋の味覚満載！10月は可愛いハロウィン仕様で登場 「黄金色のアフタヌーンティー」

販売期間:2023年10月1日(日)~12月22日(金)

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10月1日(日)~12月22日(金)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「黄金色のアフタヌーンティー」を販売いたします。

昨年もご好評をいただいた“いも、栗、かぼちゃ”をメインとした黄金色のアフタヌーンティーが新たなメニューを加えて登場。丁寧に裏ごしされた、なめらかな口当たりのかぼちゃプリンをはじめ、今年は、キャラメルムースにマロンを練り込んだほろ苦いカラメルマロンや、バター香るりんごのソーテと生クリームを挟んだクロワッサンサンドなど、この季節にパティシエがおすすめするスイーツをご用意いたしました。さらに、10月1日(日)~10月31日(火)の期間は、ハロウィンにちなんだデコレーションが施され、ハロウィン気分でお楽しみいただけます。



お飲み物は、15種の中から自由にお選びいただけるほか、アニマルアイスをのせた可愛らしいクリームソーダ付きプラン(10月のみハロウィンデコレーション)や、スパークリングワインフリーフロー付きプランもあり、お好みに合わせてお選びいただけます。お好みのドリンクとともに、心とむスイーツタイムをお過ごしください。

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/107279/index.html>

「黄金色のアフタヌーンティー」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10月1日(日)~12月22日(金)

※ハロウィンデコレーション期間 10月1日(日)~10月31日(火)

■提供時間 14:30~17:00(ラストオーダー 16:30)

■料金 ¥3,900 アニマルクリームソーダ 1杯付き ¥4,500

スパークリングワインフリーフロー付き ¥5,400

※要予約、1日10食限定

■メニュー セイボリー3種、プチガトー(かぼちゃプリン、紫いものタルト、スイートポテト、オペラ、カラメルマロン)、かぼちゃとクリームチーズのオープンサンドウィッチ、りんごのクロワッサンサンド、プレーンスコーン、パンプキンシードスコーン、ホイップクリーム、メープル風シロップ、お飲物(コーヒー、紅茶、ハーブティー、カフェラテ、エスプレッソ、カプチーノ、ココア、キャラメルラテ、抹茶ラテ、烏龍茶、オレンジジュース、赤ぶどうジュース、メロンソーダ、マンゴーソーダ、ミックスベリーソーダ)

※表示料金にはサービス料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

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さま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 ※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



アニマルクリームソーダイメージ

■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

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

報道関係のお問合せ先

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