

世界を旅するグルメ旅行を吉祥寺で！感謝の気持ちを込めた記念ビュッフェ
ホテル開業 41 周年記念 ランチビュッフェ

開催期間：2023年11月18日(土)～2023年11月26日(日)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/108210/index.html>

2023年11月20日(月)にホテル開業41周年を迎える吉祥寺東急REIホテル(東京都武蔵野市 総支配人 田中 由美子)では、2023年11月18日(土)～11月26日(日)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、感謝の気持ちを込めた「ホテル開業41周年記念 ランチビュッフェ」を開催いたします。

本記念ビュッフェのテーマは「世界のグルメ旅行」。吉祥寺でグルメ旅行気分をお楽しみいただけるよう、世界各国で愛されるメニューを中心にラインナップしました。目玉となる「2種のローストビーフの食べ比べ」は、柔らかく上質な旨味が口に広がる黒毛和牛と、程よい脂身と弾力のある食感が魅力のオーストラリア産サーロインを目の前でカットして提供いたします。コク深い味わいのグレイビーソースや、当ホテルオリジナルの玉葱と林檎を使用したサッパリおろしソースなど、お好みのソースをかけ、それぞれの肉の美味しさに舌鼓を打ちながら、食べ比べをお楽しみください。さらに、世界三大ハムのひとつといわれるスペインのハモンセラノ(生ハム)を原木でご用意。切りたてをご提供する生ハムは、熟成された特徴的な塩味と奥行きのある味わいで、サラダやパンとも相性抜群です。

また、イタリア料理の中でも人気の魚介の旨味たっぷりに仕上げたアクアパッツァや、スパイスとともに茹でた豚肉を葉野菜で包んで食べる韓国料理ポッサム、牛肉と野菜が絶妙に調和し、程よい酸味を感じるヨーロッパ東部の伝統料理ボルシチなどが並びます。国際色豊かなメニューの数々をご堪能いただきながら、ご家族やご友人と賑やかなひと時をお過ごしください。

「ホテル開業 41 周年記念 ランチビュッフェ」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 11 月 18 日(土)~11 月 26 日(日)

■提供時間 ランチ 11:30~15:00(90 分制)

■料金 大人(中学生以上) 4,100 円 小学生 2,500 円
幼児(4 歳以上の未就学児) 1,000 円 ※4 歳未満無料

■メニュー

◇パフォーマンスメニュー

2種のローストビーフ(黒毛和牛、オーストラリア産サーロイン)、
ミニオムライス、生ハム(ハモンセラノ)

◇温製料理

ディアボラチキン吉祥風、鶏のから揚げ、豚肉と野菜のポトフ、
豚肉の角煮、鯛とあさりのアクアパッツァ、白身魚の甘酢餡かけ、
フィッシュ&チップス、ビーフストロガノフ、ボルシチ、揚げたこ焼き、
お楽しみバーガー、ナポリタン、エビフライとフライドポテト、本日のお
ばんざい、ミニ丼3種、白米、パン各種

◇冷製料理

Today'sコールドスープ、スモークサーモンオニオン添え、魚のテリーヌオーロラソース、牛肉のタリアータ、カラフルトマトのカプレーゼ、豚肉のポッサム、本日のおばんざい、Today'sワンプレート、サラダ・ピクルス各種 ほか

◇デザート

ケーキ 4 種、ゼリー、プリン、洋梨のコンポート、味噌田楽風串団子



※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 ※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

■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