

新年の始まりを彩る晴れやかなメニューが勢ぞろい 2024 新春ビュッフェ

開催期間:2024年1月1日(月・祝)~2024年1月3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、2024年1月1日(月・祝)~1月3日(水)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、毎年ご好評をいただいている「2024 新春ビュッフェ」を開催いたします。

お客様の目の前で料理を仕上げるパフォーマンスコーナーでは、肉本来の美味しさを逃がさず低温で焼き上げたローストビーフのカットサービスや、醤油ベースのあんかけスープにフカヒレと麺が絡み合う贅沢なフカヒレラーメン(ディナー限定)を出来立てでご提供いたします。さらに、お造りの盛り合わせをはじめ、お正月に欠かせないおせち料理や、ちらし寿司、旬の鰯を使った味噌焼きなど、華やかな料理が目白押しです。お子様向けにアレンジしたカレーや、お楽しみバーガー、スイーツなどもございますので、ご家族皆様でお楽しみいただけます。

また、1月3日(水)限定のお得なプランもご用意。ご予約の際、公式ウェブサイトよりご予約いただいた方は、通常料金より10%割引いたします。新年にふさわしい料理とともに、ご家族やご友人と賑やかなひと時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/109048/index.html>



「2024 新春ビュッフェ」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 2024年1月1日(月・祝)~1月3日(水)

■提供時間 ランチ 11:30~15:00(90分制) デイナー 17:00~21:00(120分制)

■料金 ランチ 大人(中学生以上) 6,500円 小学生 3,500円 幼児(4歳以上の未就学児) 1,500円
ディナー 大人(中学生以上) 7,200円 小学生 4,300円 幼児(4歳以上の未就学児) 1,800円

※4歳未満無料

※<1月3日(水)限定>公式ウェブサイトよりご予約いただいた方は、上記料金より10%割引

■メニュー

◇パフォーマンスメニュー

ローストビーフ 玉葱と林檎のすりおろしソース または グレービーソース
紅白うどん(ランチ限定)、フカヒレラーメン(ディナー限定)

◇温製料理

“辰”た揚げ、魚介ときのこのアヒージョ、白身魚のヴァプール紅白のソース、鰯の味噌焼き、ガーリックシュリンプ、海老と野菜の天ぷら、豚肉のカルボナード、牛ホホ肉のシチュー、点心盛り合わせ、野菜とベーコンのチャウダー風、エビフライとフライドポテト、お楽しみバーガー、ポロネーゼ、和風カレー、お子様カレー、白米、パン各種

◇冷製料理

お造り盛り合わせ、合鴨ロースの炙り焼き きのこと添え、スモークサーモン
オニオンとケツパー添え、おせち 5種、牛肉のタリアータ、ちらし寿司、
Today'sコールドスープ、Today'sワンプレート、サラダ・ピクルス各種

◇デザート ケーキ、プリン、ゼリー、パンナコッタ ほか



※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歳未満のお子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