

報道関係者各位



吉祥寺 エクセルホテル東急

ホテル開業2周年記念 SORAEの名物料理となる予感！
「SORAE アツアツ煮込みハンバーグ」販売のお知らせ

販売開始 2024年10月1日



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/restaurant/sorae/plan/120934/index.html>

吉祥寺エクセルホテル東急(東京都武蔵野市 総支配人 斎藤 美次)は、ラウンジ&ダイニング SORAEにて、「SORAE アツアツ煮込みハンバーグ」を2024年10月1日(火)より販売いたします。

当ホテルは、今年の10月28日(月)で開業2周年を迎えます。それを記念し、ラウンジ&ダイニング SORAEの名物料理にするべく誕生したのが「SORAE アツアツ煮込みハンバーグ」です。本メニューは、当ホテル料理長小川が自身の料理の原点に立ち返り、特別に考案しました。

小川は、下積み時代に「煮込みハンバーグ」が看板メニューのレストランに勤めており、その味に感銘を受け料理人を志すようになりました。いつか“忘れられないあの味”を自身のレストランメニューに加えたいという夢を持ち続け、その思いをメニューに込めています。ハンバーグは、丹精込めて作り上げたデミグラスソースで煮込み、肉の旨味たっぷり、ジューシーな味わいが口の中に広がります。トッピングされた半熟の目玉焼きを割り、とろりと流れるまろやかな卵と、濃厚なデミグラスソースをたっぷりと絡めてお召し上がりください。見た目も味もどこか懐かしさを感じる心温まるハンバーグです。小川にとっての特別な一皿で、心まで満たされるひとときをお過ごしください。

「SORAE アツアツ煮込みハンバーグ」概要

■場 所 ラウンジ&ダイニング「SORAE」(吉祥寺エクセルホテル東急 2階)

■提供時間 11:30~14:30(L.O. 14:00)、17:30~21:30(L.O. 21:00)

※2024年10月1日(火)より販売開始

■メニュー SORAE アツアツ煮込みハンバーグ

ランチ 2,800円(サラダ、パン または ライス付き)

ディナー 2,800円(パン または ライス付き)

※ディナーは、追加料金1,000円でカジュアルbuffet(サラダ、野菜のマリネ各種、スープ ほか)が追加可能

※表示料金にはサービス料12%、消費税10%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

※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

■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 横浜市内の洋食レストランで修業

1990年 調理師専門学校を卒業後、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

【吉祥寺エクセルホテル東急 アクセス】

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

お客様からのお問合せ先

吉祥寺エクセルホテル東急 ラウンジ&ダイニング「SORAE」

0422-29-3081

報道関係のお問合せ先

吉祥寺エクセルホテル東急 販売促進 杉山

Phone:0422-22-0109/Fax:0422-43-1811