

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

ホテル開業 42 周年記念！静岡食材で彩る秋のランチコース
静岡紀行～秋の便り～

開催期間 2024年11月1日(金)～11月30日(土)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/121350/index.html>

吉祥寺東急 REI ホテル(東京都武蔵野市 総支配人 岸井 紀人)では、2024年11月1日(金)～11月30日(土)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「静岡紀行～秋の便り～」を開催いたします。

本フェアは、今年6月にご好評をいただいた「静岡紀行」を、ホテル開業42周年に合わせ新たなメニューでお届けするものです。当ホテル料理長 片之坂の出身地が静岡であることから、地元食材をふんだんに使用したメニューを、期間中の前後半で2種のコース料理に仕立て、ご提供します。前半メニュー(11月1日～11月15日)では、さくら海老の風味香る「伊豆・下田港水揚げ鮮魚と駿河湾さくら海老のフリカッセ、温野菜添え」や、静岡県三島市で飼育される箱根西麓牛を用いた「箱根西麓牛ロースの網焼き、静岡県産しいたけのソースシャスール」などを、後半メニュー(11月16日～11月30日)では、外はパリッと中はふっくら仕上げた「伊豆下田 渡辺水産直送 鮮魚のポワレ ハーブ入りバターソース」や、静岡の地鶏で弾力のある肉質が特徴の駿河シャモを使用した「駿河シャモのバロティーヌ、シンプルなジュと南伊豆・糸田ファームの紅ほっぺのチャツネ添え」などをご用意いたします。どの料理も、食材へのこだわりはもちろん、味付けやソースにも工夫を凝らし食材の旨味を引き立てる内容となっておりますので、豊かな自然に恵まれた静岡を感じられるコースがお楽しみいただけます。

さらに、静岡にちなんだソフトドリンクや、静岡茶リキュールをベースにしたオリジナルカクテルもございます。お好みのドリンクとともに静岡から届く秋の美味をご堪能ください。

「静岡紀行～秋の便り～」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 11 月 1 日(金)～11 月 30 日(土)

■提供時間 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■料金 お一人様 3,900 円

■メニュー

<11 月 1 日(金)～11 月 15 日(金)>

- * アントレ 3 種盛り合わせ、静岡の海幸・山幸
- * 伊豆・下田港水揚げ鮮魚と駿河湾さくら海老のフリカッセ、温野菜添え
- * 箱根西麓牛ロースの網焼き、静岡県産しいたけのソースシャスール
- * 静岡県産マスクメロンとヴァニラ香るバヴァロワ、エルダーフラワーシロップのジュレ

<11 月 16 日(土)～11 月 30 日(土)>

- * アントレ 3 種盛り合わせ、静岡の海幸・山幸
- * 伊豆下田 渡辺水産直送 鮮魚のポワレ ハーブ入りバターソース
- * 駿河シャモのバロティーヌ、シンプルなジュと南伊豆・糸田ファームの紅ほっぺのチャツネ添え
- * 静岡県産マスクメロンとヴァニラ香るバヴァロワ、エルダーフラワーシロップのジュレ

※上記メニューにはビュッフェスタイルのサラダ、パン、ライス、ソフトドリンクが付きます



静岡ドリンク

- ・静岡茶(HOT または ICE)
- ・富士山サイダー
- ・静岡茶ミルク
- ・静岡茶サワー

各 800 円

※静岡茶、富士山サイダーはソフトドリンクです

スペシャルセットメニューもございます

■提供期間 2024 年 11 月 1 日(金)～11 月 30 日(土)

■メニュー

* 伊豆下田港水揚げ 金目鯛のブイヤベース風サフランスープ 4,800 円

* 箱根西麓牛ロースの網焼きステーキ、
ジュドブッフと伊豆のわさび添え・静岡 旬野菜のガルニチュール 6,500 円

※上記メニューにはビュッフェスタイルのサラダ、パン、ライス、ソフトドリンクとデザートが付きます





■吉祥寺東急 REI ホテル 料理長

片之坂 亨 プロフィール

1962 年 2 月 静岡県(南伊豆)生まれ

1985 年 5 月 吉祥寺東急イン入社

1988 年 4 月 伊豆今井浜東急リゾート

(現伊豆今井浜東急ホテル)開業に伴い転籍

2009 年 10 月 伊豆今井浜東急ホテル料理長就任

2018 年 5 月 東京ベイ東急ホテル開業に伴い同ホテル料理長に就任

2024 年 1 月 吉祥寺東急 REI ホテル料理長に就任

※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

※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

※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 堀口

Phone: 0422-47-0985/Fax:0422-43-1811