

華やぐ季節を 美食で彩る5日間

「SORAE のクリスマス」

開催期間:2024年12月21日～2024年12月25日



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)では、2024年12月21日(土)～12月25日(水)の期間、ラウンジ&ダイニング SORAE にて、5日間限定のクリスマスメニューをご提供いたします。

お好みのスタイルでクリスマスをお過ごしいただけるよう、12月24日・25日の2日間はクリスマスディナーコースをご用意し、ランチタイムと週末はご家族や親しいお仲間と賑やかに過ごしていただけるブッフェスタイルでクリスマスメニューをご提供いたします。

「SORAE のクリスマスディナーコース」概要

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/restaurant/sorae/plan/122118/index.html>

開放的でキラキラとした SORAE のアトリウム空間をイメージした一皿から始まるクリスマスコース。魚介の旨味がふんだんに味わえるブイヤベースやしっとり柔らかなローストビーフ、そしてクリスマスデザートと、聖夜にふさわしいメニューをご用意いたします。大切な方と思い出に残るひと時をお過ごしください。

■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)

■提供期間 2024年12月24日(火)・25日(水)

■提供時間 17:30~21:30(L.O.21:00) 120分制

■料金 お一人様 10,000円 お子様コース(12歳まで) 7,000円 ※要予約

※アップグレードメニュー<魚料理>追加2,000円 <肉料理>追加2,800円

■メニュー

<前菜> 聖夜を祝うレッドカーペットとオレンジボール

ソラエアトリウムイメージで

<スープ> コキヤージュのスープ ノエルバージョン

<魚料理> 海の幸のブイヤベース ソラエスタイル

<肉料理> 低温でゆっくりと焼き上げたローストビーフ オリジナルスタイル

オニオンコンポート添え グレイビーソース

<デザート> パティシエからの聖夜の贈り物、

パンとバター、コーヒー または 紅茶

※アップグレードメニュー

<魚料理> オマール海老のフリカッセ パルミジャーノレヅジャーノのリゾット

添え 芳醇なクリュスタッセソース

<肉料理> 国産牛フィレ肉のポワレ トリュフ香る赤ワインソース



アップグレードメニューイメージ①



アップグレードメニューイメージ②

「クリスマスbuffet」概要

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/restaurant/sorae/plan/122123/index.html>

日頃、シェフこだわりのメニューで人気のランチ・ディナーbuffetにもクリスマス限定メニューが登場します。ジューシーでしっとりとした仕上がりのローストチキンをはじめ、シェフがおお客様の目の前で作るふわふわの“オムライス”や、貝の旨味が溶け出し濃厚な味わいの“クラムチャウダー”などが並びます。ご家族や親しい方々と美味しく楽しいクリスマスタイムをお過ごしください。



■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)

■提供期間 2024年12月21日(土)~2024年12月25日(水) ※ディナーは12月21日(土)・22日(日)のみ

■提供時間 ランチ 11:30~15:00 L.O. 14:00(90分制)

ディナー17:30~22:00 (L.O. 21:30) 120分制

■料 金 ランチ 大人 5,000円 4歳~小学生 2,500円

ディナー 大人 5,800円 4歳~小学生 2,900円 ※3歳以下無料 ※要予約

■メニュー

【クリスマスメニュー】 ローストチキン、オムライス クリスマス風、クラムチャウダー

【スペシャルメニュー】 ローストビーフ ソラエ風 (平日ランチはおひとり様につきお一皿)、シャルキュトリー各種 (ディナータイムのみ)

【ベジタブルマーケットスタイル】ズッキーニマリネ、イエローペティトマトマリネ、レッドペティトマトマリネ、ブロッコリーマリネ、コールスローマリネ、キャロットマリネ、白菜マリネ、カブマリネ、エリンギマリネ、レンコンマリネ、ほうれん草マリネ、サツマイモマリネ

【冷製料理】ニシンのマリネ香草風味、キヌアとサーモンのライスサラダ仕立て、本日のおすすめ料理

◎平日ランチ限定 コールドチキンサラダ シーザードレッシング

◎土日祝ランチ&ディナー限定 チキンの葱塩マリネ、ベトナム風サンドウィッチ

【温製料理】ナシゴレン SORAE スタイル (タイ米を使用しています)、チキンフリット、オニオンカレー SORAE 風、スチームライス

◎平日ランチ限定 白身魚と冬野菜のフリカッセ

◎土日祝ランチ&ディナー限定 カボチャとマカロニのミートグラタン

【土日祝日限定キッズコーナー】エビフライ、フライドポテトほか

【デザート各種】デザートbuffet バリエーション



ディナーコースが付いたお得な宿泊プランをご用意いたしました。イルミネーションで華やぐ街の散策も楽しみつつ、お部屋でゆっくりとお過ごしください。

1泊夕食付き スタンダードダブル(15.0㎡) 17,200円~

※2名様でご利用時の1名様料金

※空室状況により、料金変動いたします

※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】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5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」
Phone: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