

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

クリスマスカラーのカクテルで乾杯！心温まる料理で笑顔あふれるひと時を
クリスマスランチ

期間 2024年12月21日(土)～12月25日(水)



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12月21日(土)～12月25日(水)まで、レストラン「井の頭吉祥ダイニング」にて、コース仕立ての「クリスマスランチ」を販売いたします。

魚料理には、白いブイヤベースともいわれる“コトリアード”をイメージした「コトリアード風 金目鯛と海老と野菜の軽い煮込み」をご用意。魚介と野菜の旨味がぎゅっと詰まった優しい味わいが広がります。メインディッシュの「牛ロースのグリエ、トリュフ香るマデラソース、グラタンドフィノワ添え」は、トリュフの香り漂う濃厚なマデラソースが、ジューシーに焼き上げた牛ロースの旨味を引き立て、贅沢なひと時を演出します。さらに、赤と緑に彩られたスパークリングワインカクテル(別途900円)もこの期間限定でご用意。クリスマスカラーのカクテルを片手にちょっと特別なランチタイム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/122803/index.html>

「クリスマスランチ」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)

■提供日時 2024年12月21日(土)～12月25日(水) 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■料金 お一人様 4,200円 クリスマスカクテル 各900円

■メニュー * 温かいアントレと冷たいアントレのアンサンブル

* コトリアード風 金目鯛と海老と野菜の軽い煮込み

* 牛ロースのグリエ、トリュフ香るマデラソース、グラタンドフィノワ添え * 苺のデクリネゾンとクレームダンジュ

※上記メニューには、ビュッフェスタイルのパン、ライス、スープ、サラダ、ソフトドリンクがつきます

※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 ※写真はイメージです

※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



■吉祥寺東急 REI ホテル 概要

【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