

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

石川・能登の美味しさを料理に込めて応援！

## 石川食彩 冬のランチコース

期間 2025年1月6日(月)～1月31日(金)

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、2025年1月6日(月)～1月31日(金)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、「石川食彩 冬のランチコース」を販売いたします。

当ホテルでは、2024年1月の能登半島地震、9月の能登半島豪雨で被災された生産者の方々を支援する為、地元食材を使用した特別コースをご用意し、石川県の豊かな食の魅力をお届けします。魚料理は、輪島港で水揚げされた「輪島ふぐ」をふっくらと焼き上げ、りんごの発泡酒“シードル”を加えた、ほんのりと甘いクリームソースを添えます。メインの肉料理には、ブランド豚「能登豚ロース」を使用し、程よい酸味のあるマスタードベースのソースと合わせました。香ばしく焼き上げた豚肉とソースが絶妙にマッチし、奥行きのある味わいが広がります。コースの締めくくりには、ジューシーで上品な甘さの「加賀しずく(和梨)」のコンポートをご用意。濃厚なヴァニラアイスクリームと、地元の方に長年愛される「加賀棒ほうじ茶」のクリームとともに楽しみいただけます。石川県の魅力が詰まったシェフこだわりのランチコースをご堪能ください。



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/124088/index.html>

### 「石川食彩 冬のランチコース」概要

■期間 2025年1月6日(月)～1月31日(金) 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル1階)

■料金 お一人様 3,900円

■メニュー \* 石川県産食材を使用した 本日の前菜3種盛り合わせ

\* 輪島ふぐのチーズパン粉焼き、シードルのクリームソース \* 能登豚ロースのソテー“シャルキュティエール”

\* 加賀しずく(和梨)のコンポート、ヴァニラアイスクリームと加賀棒ほうじ茶のシャンティエー

※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