

組み合わせは無限大！カレーでHOTなひとときを  
「カレー祭り 冬の陣」

期間:2025年2月22日(土)~2月24日(月・祝)



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichi-joji-e/restaurant/sorae/plan/124803/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、2025年2月22日(土)~2月24日(月・祝)の3日間、ラウンジ&ダイニングSORAEにて「カレー祭り 冬の陣」を開催いたします。

夏に開催し好評を博したカレーがテーマのbuffetを3日間限定で再開催いたします。甘口から大辛まで4段階の辛さのカレールーと、お肉やシーフード、野菜などの8種のトッピング、さらにシェフおすすめの付け合わせを用意し、好きなルーとトッピングで自分好みのカレーをお召し上がりいただけます。ミックススパイスで辛味の調節も可能で、まさに組み合わせは無限大。何度でも食べたくなる美味しさです。その他にもSORAE人気メニューの柔らかくジューシーなローストビーフや、色とりどりのマリネが並ぶベジタブルマーケットなど、バラエティ豊かな料理が並びます。まだまだ寒さの続く2月、SORAEの美味しいカレーでホットなひとときをお過ごしください。

### 「カレー祭り 冬の陣」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)

■日時 2025年2月22日(土)~2月24日(月・祝)

ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00) 90分制・ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00) 90分制

■料金 大人 5,000円 4歳~12歳 平日 3,000円 ※3歳以下無料

■メニュー例

<カレー> オニオンカレーSORAE 風 甘口・中辛・辛口・大辛

<トッピング>

チキンの唐揚げ、ポークジンジャー、ウインナーとコーンのソテー、エビフライ、魚介入りスクランブルエッグ、ほうれん草のバターソテー、ポテトコロケ、ミックスベジタブルソテー

<付け合わせ>

レーズン、チーズ、フライドオニオン、福神漬け、らっきょう漬け、ミックススパイス

<スペシャルメニュー>

ローストビーフ SORAE 風

<ベジタブルマーケット>

キノコマリネ、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、ミックスビーンズマリネ、コーンマリネ、枝豆マリネ、レンコンマリネ、菜の花マリネ、スライスオニオンマリネ（新玉ねぎ）、リーフサラダセレクション

<冷製料理>

白身魚のエスカベッシュ、蒸し鶏のエスニック風マリネ、マカロニサラダ、エッグサラダ、春雨中華サラダ

<温製料理>

チキンのソテー ピザ仕立て、魚介のブイヤベース SORAE スタイル、和風スパゲッティ、本日のスープ

- ・パン各種
- ・デザートbuffetバリエーション
- ・ソフトドリンク各種

※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 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