



春限定「お花見箱膳」販売&日本酒のペアリングディナーイベントを開催

井の頭 吉祥ダイニング“春の宴”

期間 2025年3月1日(土)~2025年4月6日(日)

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3月1日(土)~4月6日(日)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、当ホテルから徒歩約5分の桜の名所「井の頭恩賜公園」のお花見シーズンに合わせた「お花見箱膳」を販売いたします。さらに、2025年3月28日(金)には、「お花見箱膳」と日本酒のマリアージュがお楽しみいただける一夜限りのディナーイベントを開催します。

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/125690/index.html>

【お花見箱膳】



和洋中の多彩な料理がお楽しみいただける見た目にも華やかな箱膳スタイルで、一の重の冷製料理から二の重の温製料理、締めのお食事へと順番にご提供します。一の重には、美しく盛り付けられた「お刺身三種盛り合わせ」をはじめ、口当たりなめらかな「パテドカンパーニュ」、香味ダレでさっぱりとお召し上がりいただける「雲白肉サラダ仕立て」をご用意します。二の重には、山椒の香り高い味噌で焼き上げた「白身魚の山椒味噌焼き」、醤油ベースのソースが決め手の「ジャポネステーキ」、ピリ辛に仕上げた「海老と帆立貝柱の四川

風チリソース煮」と食べ応えのある料理が並びます。締めくくりには、金目鯛の旨みと筍の優しい味わいが重なり合う「金目鯛と筍ご飯」、蛤の上品な出汁が香る「蛤清汁仕立て」をご堪能いただけます。お食事の後は、デザートとともに、春の訪れを感じながら、寛ぎのひとときをお過ごしください。

「お花見箱膳」概要

■期間 2025年3月1日(土)~4月6日(日)

■時間 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 4,600円

■メニュー

- ・一の重 お刺身三種盛り合わせ/パテドカンパーニュ/雲白肉サラダ仕立て
- ・二の重 白身魚の山椒味噌焼き/ジャポネステーキ/海老と帆立貝柱の四川風チリソース煮
- ・お食事 金目鯛と筍ご飯/蛤清汁仕立て ・デザート 和洋盛り合わせ ・ソフトドリンクバー

【夜桜 Night -ナイト-】



国の登録有形文化財に指定された建造物を有する歴史ある東京都福生市の酒蔵「石川酒造」協力のもと、「お花見箱膳」に合わせた日本酒を味わうイベントを開催します。イベントでは、「石川酒造」の杜氏前迫晃一氏が厳選した4種の日本酒をご用意し、料理とのペアリングがお楽しみいただけます。本イベントの「お花見箱膳」は、都内で生産された野菜や、「石川酒造」の麴を用いた当日限定メニューをご用意。さらに、会場には前迫晃一氏と当ホテル料理長 片之坂亨が登場し、日本酒や料理について解説を行います。桜をあしらった華やかな店内

で、春の風情を感じながら、都内の食材にもこだわった一夜限りのお食事をご堪能ください。

「夜桜 Night -ナイト-」概要

■日時 2025年3月28日(金) 18:30~20:30 ※受付 18:00~

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1階)

■定員 先着 20名様

■料金 お一人様 8,000円 ※お花見箱膳と日本酒4杯が含まれています

※写真はイメージです ※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

※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 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



■石川酒造株式会社 杜氏

前迫 晃一 プロフィール

1984年 東京都清瀬市生まれ

東京農業大学醸造科学科卒業

2008年 石川酒造株式会社入社

2015年 石川酒造株式会社 杜氏に就任

■石川酒造株式会社 概要

石川家は約 400 年の歴史を持ち、文久 3 年(1863 年)に第 13 代 石川彌八郎(和吉)が清酒造りを創業。1998 年には 18 代目がビール醸造を開始し、「多摩の恵」「TOKYO BLUES」などのクラフトビールも展開。敷地内には直売店やレストランがあり、出来立ての地酒やビールを楽しめる“酒飲みのテーマパーク”として親しまれています。

【代表】代表取締役社長 石川彌八郎

【所在地】〒197-8623 東京都福生市熊川 1 番地

【Phone】042-553-0100

【URL】<https://www.tamajiman.co.jp/>

■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