

あらがえない緑の誘惑
「SORAE Sweets Buffet～濃厚抹茶の甘美な世界～」

開催日:2025年4月2日～6月25日毎週水曜日



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/restaurant/sorae/plan/@@@@/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)では、ラウンジ&ダイニング SORAEにて「SORAE Sweets Buffet～濃厚抹茶の甘美な世界～」を2025年4月2日～6月25日の毎週水曜日に開催いたします。

ほろ苦さと優しい甘さ、そして美しいグリーンカラーが人気の抹茶スイーツ。昨年も好評をいただいた抹茶をテーマにしたスイーツbuffetが新たなメニューを加え再登場いたします。苺の甘酸っぱさと抹茶クリームとのほろ苦さが絶妙に調和した“抹茶フレジェ”をはじめ、ふわふわの抹茶風味のスポンジで程よい甘さの粒あんと生クリームをサンドした“抹茶ショートケーキ”や、抹茶の豊潤な香りと、しっとりなめらかな層の重なりが絶妙なバランスの“抹茶オペラ風”などをご用意いたします。

また、セイボリーメニューも充実。SORAEで不動の人気メニュー“オニオンカレー”のほか、お客様の目の前で仕上げる“パルミジャーノレッジャーノホールチーズで作るクリームパスタ”、お好みの具材で作る“オープンサンドウィッチ”などをご用意。ご夕食としても嬉しい内容です。

時間制限は設けておりませんので、ほろ苦い抹茶スイーツと豊富なセイボリーメニューを、心ゆくまでお楽しみください。

「SORAE Sweets Buffet～濃厚抹茶の甘美な世界」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)

■提供期間 2025年4月2日～6月25日 毎週水曜日

■提供時間 17:30～21:30(L.O. 21:00)

■料 金 大人 5,000円 4歳～12歳 3,000円 ※3歳以下無料

■人 数 各日 40名限定

■メニュー例

＜スイーツ＞抹茶オペラ風、抹茶のショートケーキ、抹茶フレジェ、抹茶シュークリーム、抹茶のパウンドケーキ、抹茶のマドレーヌ、抹茶寒天、抹茶のゼリー、ロールケーキ、ミルクレープ、プリン、クッキー各種、マカロン、ソフトクリーム

＜オープンサンドウィッチ＞

ポテトサラダ、ツナサラダ、オニオンスライス、スライスハム

＜セイボリー＞

オニオンカレー、パルミジャーノレッジャーノホールチーズで作るクリームパスタ、ベジタブルマーケット(野菜のマリネ各種)、リーフサラダセレクト、スペシャルスープ、フライドポテト、フライドチキン

＜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 ※写真はイメージです
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします

【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