

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

懐かしの洋食フェア、吉祥寺で開催

～2025 年 6 月、井の頭 吉祥ダイニングで心温まるメニューを楽しむ～

期間: 2025 年 6 月 1 日(日)～6 月 30 日(月)

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/128266/index.html>

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 6 月 1 日(日)～6 月 30 日(月)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、「どこか懐かしい洋食の世界」を開催いたします。

梅雨の訪れとともに気持ちが沈みがちなこの季節に、世代を超えて親しまれてきた昔ながらの洋食で、ほっと心がほころぶひとときをお届けしたい、そんなシェフの思いから本フェアを企画しました。期間中は、前半・中盤・後半に分け、それぞれ 2 種のメインからお選びいただけます。メニューには、香ばしい衣に包まれたプリプリ食感の「有頭海老フライ」と、蟹の風味が広がる濃厚な「蟹クリームコロッケ」の贅沢な組み合わせをはじめ、ジューシーで食べ応え抜群の「ポークカツレツ マッシュルーム入りデミグラスソース」、肉汁あふれるハンバーグにチーズを重ねた「チーズのせハンバーグ、マッシュルームソース」など、お腹も心も満たされるラインアップです。それぞれのメインには、シンプルながらもシェフのこだわりが感じられる自家製のポテトサラダが添えられます。さらに、期間中いつでもお楽しみいただける単品メニューとして、海老とチキンがゴロっと入った満足感たっぷりの「オムライス デミトマトソース」もご用意。コクのあるソースが素材の美味しさを引き立てます。

加えて、人気のビュッフェコーナーでは、サラダやスープ、ソフトドリンクなどをご自由にお取りいただけます。種類豊富なサラダや季節のスープとともに、子どもの頃を思い出すような、どこか懐かしい味わいをホテルならではの丁寧な仕立てでご堪能ください。

「どこか懐かしい洋食の世界」概要

■提供期間 2025 年 6 月 1 日(日)～6 月 30 日(月)

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1 階)

■時間 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■料金 お一人様 3,000 円

■メニュー

<6 月 1 日(日)～6 月 10 日(火)>

・豚ロースとオニオンのポークジンジャー ・有頭海老フライと蟹クリームコロッケ

<6 月 11 日(水)～6 月 20 日(金)>

・ポークカツレツ マッシュルーム入りデミグラスソース ・本日のお魚のピカタ トマトソース

<6 月 21 日(土)～6 月 30 日(月)>

・チーズのせハンバーグ、マッシュルームソース ・舌平目のムニエル 和風バターソース

<オムライスセット> ・海老とチキン入りオムライス トマト風味のデミグラスソース 3,200 円

※上記メニューにはビュッフェスタイルのサラダ、パン、ライス、ソフトドリンクが付きます



※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

※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

お客様からのお問合せ先
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