

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

夏の“押しメシ”フェア、吉祥寺東急 REI ホテルで開催。

多彩な 9 種のメニューで食欲を刺激する 2 カ月限定の新メニュー登場

期間: 2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/129778/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 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、夏季限定の特別フェア「井の頭 吉祥ダイニング 夏の“押しメシ”」を開催いたします。

食欲が落ちがちな夏こそ、しっかり食べて元気をつけていただきたいという思いから、当ホテル料理長 片之坂 亨が考案した夏の“押しメシ”をご用意します。夏バテ対策として注目されるスパイスを使ったカレー、さっぱりと食べやすい夏らしいアレンジの Pasta、エネルギーチャージにぴったりな食べ応えのあるスタミナ丼の 3 ジャンル、全 9 種のメニューから、その日の気分やお好みに合わせてお選びいただけます。メニューには、じっくり煮込んだ牛すじの旨味と、程よいスパイスが重なり合う「牛すじ柔らか煮の欧風カレー＆ライス彩り野菜添え」や、めんつゆを加えた和テイストのカルボナーラ風ソースで楽しむ「カペッリーニのカルボナーラ風、冷やしつけ麺仕立て」、にんにくを醤油に漬け込み熟成させたオリジナルソースが食欲をそそる「ガーリックステーキと夏野菜の丼 温玉添え」など、夏の暑さに負けない工夫を凝らしたメニューが揃います。また、他では味わえないこだわりとして、ビュッフェスタイルで提供するサラダコーナーには、地元・武蔵野市の「こびと農園」で丁寧に育てられた野菜を一部メニューに使用しており、地元の旬の恵みを活かした味わいを感じていただけます。

7 月・8 月の 2 か月間にわたって開催される本フェアでは、訪れるたびに気になる別の“押しメシ”をお試しいただけるのも魅力のひとつです。何度でも足を運びたくなる、この夏だけの味わいをご堪能ください。

「井の頭 吉祥ダイニング 夏の“推しメシ”」概要

■提供期間 2025 年 7 月 1 日(火)～8 月 31 日(日)

■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)

■メニュー

The 夏パスタ

- ・モッツアレラチーズとトマトのカプリ風冷製パスタ 2,600 円
- ・カペッリーニのカルボナーラ風、冷やしつけ麺仕立て 2,800 円
- ・夏野菜と魚介のイカ墨ブラックラーメン、にんにく風味 2,900 円

The 夏カレー

- ・豆と野菜のカレー&ライス彩り野菜添え 2,600 円
- ・スパイスチキンカレー&ジャスミンライス 2,700 円
- ・タイ風シーフードイエローカレー&ジャスミンライス 2,800 円
- ・牛すじ柔らか煮の欧風カレー&ライス彩り野菜添え 2,900 円

The スタミナ丼

- ・鰻蒲焼 とろろ 夏野菜の丼 温玉添え 3,600 円
- ・ガーリックステーキと夏野菜の丼 温玉添え 3,800 円



※上記メニューには、サラダ、スープ、ライス、パン、ソフトドリンク(ビュッフェスタイル)とデザートが付きます

※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