

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

秋の味覚を楽しむイタリアンランチコース、吉祥寺で開催。

人気のサラダビュッフェ付き！9月限定新メニュー

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～9 月 30 日(火)

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/131528/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 9 月 1 日(月)～9 月 30 日(火)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、「イタリアンランチコース ～Delizie d'autunno～」を開催いたします。

昨年のご好評をいただいたイタリアンランチコース。昨年の伝統的なイタリア料理を中心とした内容から、今年は季節の食材をより活かし、秋の始まりにふさわしいメニューでお届けします。アンティパストには、秋の味覚の代表“秋刀魚”を香ばしく焼き上げ、貝の旨みを凝縮したジュレとともにお召し上がりいただく「秋刀魚のテリーヌ 貝類のジュレ添え」や、しっとり低温調理で火を通した「自家製ロースハム サルサトナータ」など、一品ずつ丁寧に仕上げた前菜が並びます。続く魚料理は、夏から秋にかけて旬を迎える“太刀魚”を用いた「太刀魚と魚介のアクアパッツァ」です。太刀魚は、軽く焼いてから煮込むことで臭みを抑え、ふっくらとした食感に仕上がっています。魚介の旨みが溶け込んだスープとともに楽しみください。メイン料理には、トスカーナ地方発祥の「牛ロース肉のステーキ タリアータ風」をご用意します。薄くスライスされた牛肉は、ほどよい弾力があり、パルメザンチーズやバルサミコソースがアクセントとなって、肉本来の味わいを一層引き立てます。締めくくりは、クリームチーズでコクを加えた「ドルチェ(イタリアプリン)」です。もっちりとしたややかための口あたりで、ほろ苦いカラメルソースと添えられた生クリームがよく合います。

また、本コースには、地元・武蔵野市の「こびと農園」の野菜を一部使用したサラダや自家製ピクルスの他に、スープ、パン、ソフトドリンクをご自由にお取りいただける人気のビュッフェコーナーも含まれます。「こびと農園」は、農作業体験など地域に根差した活動を行い、彩り豊かな野菜を育てているのが特徴です。こうした季節の野菜を味わえるのも当レストランならではの魅力です。地域の恵みとイタリアの魅力が詰まった料理とともに、心和むひとときをお過ごしください。



「太刀魚と魚介のアクアパッツァ」イメージ



「牛ロース肉のステーキ タリアータ風」イメージ



「サラダビュッフェ」イメージ

「イタリアンランチコース ～Delizie d' autunno～」概要

- 提供期間 2025 年 9 月 1 日(月)～9 月 30 日(火)
- 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 4,000 円
- メニュー

・アンティパストミスト

(秋刀魚のテリーヌ 貝類のジュレ添え・カプリ風 冷製カツペリーニ・自家製ロースハム サルサトンナータ)

・太刀魚と魚介のアクアパッツァ ・牛ロース肉のステーキ タリアータ風 ・ドルチェ(イタリアンプリン)

※上記メニューには、ビュッフェスタイルのサラダ、スープ、ライス、パン、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/ゲストリレーション 服部
 Phone:0422-47-0985/Fax:0422-43-1811