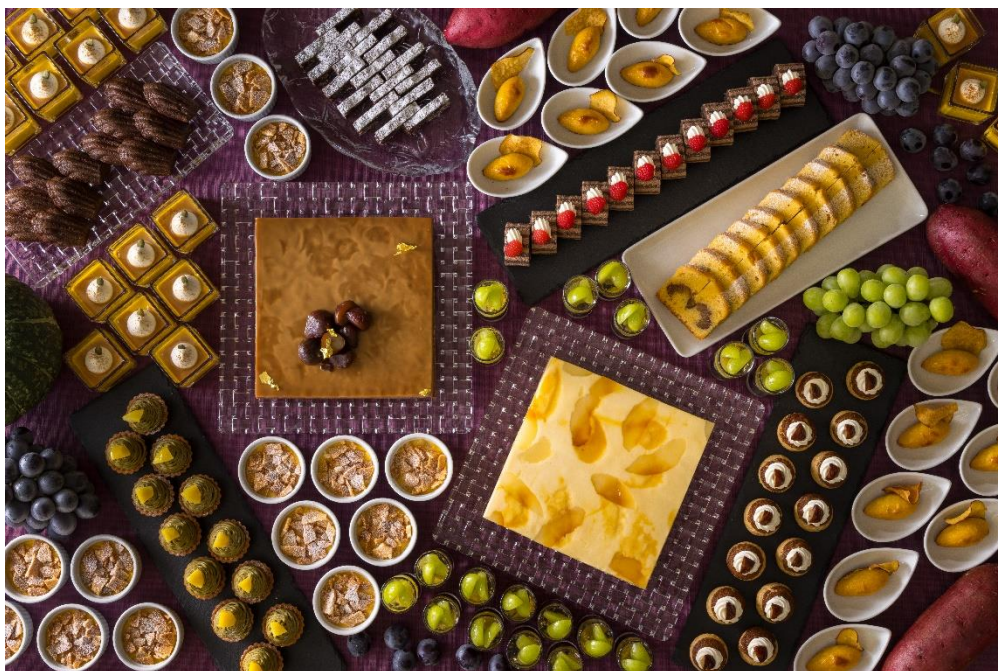


吉祥寺で「チョコに溺れる収穫祭」、新たなスイーツbuffetが登場。
2025 年 9 月から 11 月まで、秋の恵みをテーマにした豪華なスイーツを堪能



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/restaurant/sorae/plan/132273/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、秋限定のスイーツイベント「SORAE Sweets Buffet ～チョコに溺れる収穫祭～」を 2025 年 9 月 3 日（水）から 11 月 26 日（水）まで、毎週水曜日の夜限定で初開催いたします。

毎回ご好評をいただいている SORAE のスイーツbuffet。外食トレンドとして“ご褒美スイーツ”への関心が高まる中、今年は春に「いちご」、初夏に「抹茶」をテーマに開催し、いずれも大きな反響をいただきました。そして今秋は、世代を問わず愛されるチョコレートに秋の実りを添えた新テーマ「チョコに溺れる収穫祭」で、秋の甘いひとときをご用意します。

チョコと秋の恵みが織りなす贅沢なラインアップ

栗やかぼちゃ、洋梨、葡萄など、秋の味覚がもつやさしい甘さを、SORAEらしいひと工夫で秋スイーツに仕立てました。

濃厚なチョコレートと栗が重なる「栗とチョコレートのムース」、洋梨の香りとキャラメルのはろ苦さが絶妙な「洋梨とキャラメルスのムース」、栗の自然な甘みが口いっぱいに広がる「モンブランタルト」、巨峰とマスカットジュレの二層が艶やかに輝く「葡萄のゼリー」、かぼちゃの甘みをなめらかに仕上げた「南瓜のプリン」など、秋らしい素材の魅力を存分に味わえます。



さらに、「チョコレートのシュークリーム」や「チョコレートのマドレーヌ」、「チョコレートのロールケーキ」、「ブラウニー」、「割れチョコ」など、チョコレートの多彩な表情を楽しめるメニューもご用意しました。

ディナーとしても楽しめる満足感

スイーツbuffetでありながら、ディナーとしての満足感もご提供。SORAE で不動の人気を誇る“オニオンカレー”や、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”をはじめ、サラダやフライドチキンなど、しっかりとしたお食事メニューも取り揃えています。甘さだけではなく“まさか”の満足感を、ぜひご体験ください。



時間制限を設けていないので、お時間を気にせず心ゆくまでお過ごしいただけます。この秋のご褒美は、ぜひ SORAE で楽しみください。

「SORAE Sweets Buffet～チョコに溺れる収穫祭～」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 9 月 3 日（水）～11 月 26 日（水） 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

■メニュー例

＜スイーツ＞栗とチョコレートのムース、洋梨とキャラメルのムース、モンブランタルト、チョコレートのロールケーキ、チョコレートのシュークリーム、スイートポテト、チョコレートのマドレーヌ、栗のパウンドケーキ、洋梨のクラフティ、葡萄のゼリー、南瓜のプリン、3 種のマカロン、クッキー各種、割れチョコ

＜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）、リーフサラダセクション、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