

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

新潟の秋を味わう特別フェア「新潟紀行～秋 彩りのごちそう～」開催。

吉祥寺東急 REI ホテル 43 周年を記念し、
新潟の食材を活かした特別メニューを提供

期間 2025 年 10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)



10 月 1 日(水)～10 月 31 日(金)



11 月 1 日(土)～11 月 30 日(日)

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/132915/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 10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「新潟紀行～秋 彩りのごちそう～」を開催いたします。

当ホテルは、2025 年 11 月にホテル開業 43 周年を迎えます。これを記念し、料理長 片之坂亨が「皆様に特別な料理をご提供したい」という思いを含め、新潟の豊かな自然と四季折々の食材に着目した特別フェアを企画しました。本フェアでは、片之坂がこだわって仕入れた新潟の食材を通じて、地域の食文化にも触れていただけるとともに、当ホテルならではの独自のメニューをご堪能いただけます。期間中は、月替わりで異なる食材を取り入れたコースをご用意し、新潟の魅力を存分にお届けします。

<10 月 1 日(水)～10 月 31 日(金)>

新潟県内で養殖された「美雪ます」や、地域に根差した歴史あるソウルフード「栃尾の油揚げ」などを用い、趣向を凝らして仕立てた前菜からコースが始まります。魚料理は、県内で水揚げされた鮮魚を使用した「岩船漁港直送 鮮魚のブイヤベース 風サフランスープ、ガーリックトースト添え」をご用意。魚介の旨味が口いっぱいに広がり、トマトやハーブの香りが加わることで、奥行きのある豊かな味わいに仕上げています。



<11月1日(土)～11月30日(日)>

肉料理は、深いコクがでるようビールを加えてじっくりと煮込んだ「長岡ポークバラ肉と八色しいたけのビール煮込み カルボナード風」です。口の中でほどけるような柔らかさの肉とジュシーなしいたけをお楽しみいただけます。さらに、デザートには、「長岡市 セキシン産業の玄米アイスクリームと市内酒蔵の甘酒入りブランマンジェ、マンゴーソース」をお届けします。香ばしい玄米の風味を感じるアイスクリームと、ほんのりと甘酒香るミルクリーな口当たりのブランマンジェがコースの締めくくりを彩ります。



「新潟紀行～秋 彩りのごちそう～」概要

■提供日時 2025年10月1日(水)～11月30日(日) 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1階) ■料金 お一人様 4,000円

■メニュー

<10月1日(水)～10月31日(金)>

○アントレ ヴァリエ～新潟の大地と海の恵み～

- * 南魚沼 “美雪ます”のグラヴラックス * ふのり入り雪室そば、シュリンプ、雪国まいたけのそばサラダ
- * 新潟県産 黄金豚のリエット * 長岡市特産“栃尾の油揚げ”のメルバトースト風

○岩船漁港直送 鮮魚のブイヤベース風サフランスープ、ガーリックトースト添え

○にいがた地鶏のディアボラ風、八色しいたけのグレック添え

○長岡市 セキシン産業の玄米アイスクリームと市内酒蔵の甘酒入り リ オ レ、ラズベリーソース

<11月1日(土)～11月30日(日)>

○アントレ ヴァリエ～新潟の大地と海の恵み～

- * 佐渡 シーサイドファクトリーの魚の生ハムとオニオンのマリネ * ふのり入り雪室そば、シュリンプ、雪国まいたけのそばサラダ * 新潟県産黄金豚のパ テ ド カンパーニュ * 長岡市特産“栃尾の油揚げ”のメルバトースト風

○岩船漁港直送 鮮魚のポワレ、ソースノルマンド

○長岡ポークバラ肉と八色しいたけのビール煮込み カルボナード風

○長岡市 セキシン産業の玄米アイスクリームと市内酒蔵の甘酒入りブランマンジェ、マンゴーソース

※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



■吉祥寺東急 REI ホテル 料理長

片之坂 亨 プロフィール

1962年 2月 静岡県(南伊豆)生まれ

1985年 5月 吉祥寺東急イン(現吉祥寺東急 REI ホテル)入社

1988年 4月 伊豆今井浜東急リゾート

(現伊豆今井浜東急ホテル)開業に伴い転籍

2009年 10月 伊豆今井浜東急ホテル料理長就任

2018年 5月 東京ベイ東急ホテル開業に伴い同ホテル料理長に就任

2024年 1月 吉祥寺東急 REI ホテル料理長に就任

※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 ※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/服部

Phone:0422-47-0985/Fax:0422-43-1811