

「新春ファミリービュッフェ -2026-」吉祥寺で華やかに開催
おせち料理やシェフのパフォーマンスを楽しむ特別な 4 日間

開催期間: 2026 年 1 月 1 日(木・祝)~2026 年 1 月 4 日(日)



New Year Family Buffet 2026 新春ファミリービュッフェ



詳細はこちらから [https:// www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/133870/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/133870/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、2026 年 1 月 1 日(木・祝)~1 月 4 日(日)の 4 日間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、「新春ファミリービュッフェ -2026-」を開催します。

本イベントは、“一年の始まりを親しい方々とゆっくりと過ごしていただきたい”という思いから始まりました。お正月をホテルで穏やかに過ごすスタイルとして、地元のお客様を中心に好評いただき、今では年始の恒例行事として親しまれています。

新年の食卓を華やかに彩る特別ビュッフェでは、おせち料理をはじめ和・洋・中の多彩な料理をご用意。寒い季節にうれしい温かいメニューも揃え、心ゆくまでご堪能いただけます。

ディナー限定のパフォーマンスコーナーでは、シェフが目の前で仕上げるライブ感あふれる料理をご提供。「ローストビーフ」のカットサービスや、鉄板で蒸し焼きにした「有頭エビのガーリックシュリンプ」を、香ばしいにんにくの香りとともに出来立てで味わえます。さらに、お子様向けの料理やデザート、スイーツ、フルーツも充実。ご家族そろって、幅広い世代でお楽しみいただけます。

店内は、お正月ならではの華やかな装飾で彩られ、新しい一年の始まりにふさわしい晴れやかな雰囲気になります。大切な方と笑顔で食卓を囲み、ご家族で和やかに過ごす特別なひとときをお過ごしください。



縁起のいい「黒豆」や「紅白かまぼこ」など、お正月に欠かせないおせち料理をご用意。



芳醇でまろやかな味わいの赤酢を用いたシャリの上に、マグロ・ヤリイカ・エビ・サーモン、焼きサバをのせて、棒状に仕上げた「棒鮓」をお楽しみください。

「新春ファミリービュッフェ -2026-」概要

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1 階)

■提供期間 2026 年 1 月 1 日(木・祝)～1 月 4 日(日)

※ディナーは 1 月 1 日(木・祝)～1 月 3 日(土)開催

■提供時間 ランチ 1 部 12:00～13:30、2 部 14:00～15:30 (各 90 分制)

ディナー 17:30～21:00(120 分制)

※1 月 4 日(日)のランチは、12:00～15:00 で時間制限なし

■料金 ランチ 大人(中学生以上) 7,000 円 小学生 3,800 円 幼児(4 歳以上の未就学児) 1,500 円

ディナー 大人(中学生以上) 7,700 円 小学生 4,500 円 幼児(4 歳以上の未就学児) 1,800 円

※4 歳未満無料



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