

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

いちごの魅力を味わうランチコースを期間限定で提供！
冬から春へ移ろう季節にぴったりな、いちごと贅沢な料理が揃う特別なコース

期間:2026 年 1 月 5 日(月)~3 月 1 日(日)



1 月 5 日(月)~1 月 31 日(土)



2 月 1 日(日)~3 月 1 日(日)

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/136675/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 5 日(月)~3 月 1 日(日)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「いちごのランチコース~香りと彩りのひととき~」を提供します。

この季節ならではの瑞々しいいちごを前菜からデザートまで取り入れ、新春を彩る軽やかな香りと華やかさ、そしていちごが持つ甘味と酸味が織りなす新たな味わいをご堪能いただけます。さらに、期間中の 2 月 1 日(日)からは、コース内容を一新した別メニューをご用意。冬から春に移りゆく季節とともに楽しむ、いちごの魅力あふれる特別なひとときをお届けします。

<1 月 5 日(月)~1 月 31 日(土)>

スモークサーモンにアボカドといちごの爽やかな甘酸っぱさを合わせた「スモークサーモンといちごとアボカドのマリネ」や、香ばしいタルト生地に塩味の効いたパンチェッタと甘酸っぱいいちごを合わせた「パンチェッタといちごのセイボリータルト」など、一品一品丁寧に仕上げた前菜が並びます。魚料理は、ノイリー酒でふっくらと蒸し上げた「サーモンのノイリー酒蒸し、ソースヴァンプラン オ フレーズ」。白ワインといちごを合わせたソースが、まろやかなコクと芳醇な香りを添えます。



1 月 5 日(月)~1 月 31 日(土)

<2月1日(日)~3月1日(日)>

肉料理は、香ばしく焼き上げた牛ロースに、いちごの甘酸っぱさとバルサミコの芳醇なコクを合わせた「牛ロースのステーキ ストロベリー&バルサミコソース」。ジューシーな肉の旨みにいちごの鮮やかな酸味が重なる、印象的で深みのある味わいをご堪能いただけます。コースの締めくくりには、なめらかな口当たりが魅力のバヴァロワに旬のいちごを贅沢に飾り付けた「バヴァロワ いちごのア・ラ・モード」。ふんわりとした甘さにいちごのフレッシュな香りが重なり、心地よい余韻を楽しめる華やかなデザートです。



2月1日(日)~3月1日(日)

甘くやさしいいちごの香りに包まれながら、冬から春へ移ろう季節を感じていただける、いちごの魅力あふれる特別なランチコースをぜひお楽しみください。

「いちごのランチコース~香りと彩りのひととき~」概要

■提供日時

2026年1月5日(月)~3月1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 4,200円



■メニュー

<1月5日(月)~1月31日(土)>

〇いちごを使用した 本日の前菜3種盛り合わせ

- * スモークサーモンといちごとアボカドのマリネ
- * いちごのエビマヨ
- * パンチェッタといちごのセイボリータルト

〇サーモンのノイリー酒蒸し、ソースヴァンブラン オ フレーズ

〇牛ロースのグリエ 赤ワインのグレイビーソース いちごチャツネ添え

〇パンナコッタ いちごのコンフィ添え

<2月1日(日)~3月1日(日)>

〇いちごを使用した 本日の前菜3種盛り合わせ

- * シュリンプのいちごドレッシング和え
- * チェリートマトといちごの冷製カッペリーニ
- * 生ハムといちごのラバッシュロール

〇鱈のフリカッセ パルフアム ド フレーズ

〇牛ロースのステーキ ストロベリー&バルサミコソース

〇バヴァロワ いちごのア・ラ・モード

※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。

週ごとに表情を変える“ウィークリーランチ”も、この時期だけの“いちごアレンジ”で特別仕様に！

いちごを取り入れたお肉料理またはお魚料理がメインとして登場し、お好みに合わせてお選びいただけます。
旬のいちごが引き立てる華やかな味わいを、ぜひお楽しみください。

■**提供日時** 2026 年 1 月 5 日(月)～2 月 8 日(日)、2 月 16 日(月)～3 月 1 日(日) 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■**料金** お一人様 3,000 円

※ビュッフェスタイルのサラダ、スープ、ライス、パン、デザート、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 ※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 服部

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