



ショコラを使った 3 種のメインディッシュで特別なバレンタインを堪能。
吉祥寺東急 REI ホテル「ショコラの香りランチ」開催！

期間 2026 年 2 月 9 日(月)～2026 年 2 月 15 日(日)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/137364/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 2 月 9 日(月)～2 月 15 日(日)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、バレンタインシーズンにぴったりの「ショコラの香りランチ」を販売いたします。

昨年ご好評をいただいた本フェアが、本年はメニューを一新して再登場。ココアやチョコレートなど、ショコラの魅力を取り入れた 3 種類のメインディッシュ(肉・魚・パスタ)の中から、お好みの一皿をお選びいただけます。“甘い”だけではない、ショコラが持つ深みある香りとまろやかな味わいを料理に生かした、バレンタインシーズンにぴったりの少し大人の特別ランチです。



白身魚のパネソテー カカオ風味、シードルクリームソース

魚料理は、ココア風味のパン粉を付け、香ばしく焼き上げた「白身魚のパネソテー カカオ風味、シードルクリームソース」。リンゴの発酵酒“シードル”で仕立てた濃厚なクリームソースに、ほんのりと香るカカオが加わることで、魚の旨みを引き立てる味わい深い一皿に仕上げました。

肉料理には、肉々しい旨み豊かなハンバーグステーキとショコラのソースを合わせた「ハンバーグステーキ ショコラとフランボワーズ香るデミグラスソース」。濃厚なデミグラスにショコラのコクとフランボワーズ(ラズベリー)の酸味を重ね、奥深い味わいと華やかな余韻を楽しめる一品です。



ハンバーグステーキ ショコラとフランボワーズ香るデミグラスソース



タリアテッレ ショコラ風味のカルボナーラ

パスタは、カカオの風味をほんのり生かしたクリームソースの「タリアテッレ ショコラ風味のカルボナーラ」。濃厚なクリームソースが、もちもちとした平打ちパスタによく絡み、塩味の食材とも好相性。カカオならではのほろ苦さと旨みのバランスが魅力の、ここでしか味わえないパスタです。

さらに、サラダやスープ、自家製ピクルス、ソフトドリンクを楽しめるビュッフェコーナーも充実。メインディッシュと合わせて、彩り豊かなランチタイムをお過ごしいただけます。

「ショコラの香りランチ」概要

■期間

2026 年 2 月 9 日(月)～2 月 15 日(日)

■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 3,000 円

■ご予約

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/137364/index.html>



■メニュー

メインディッシュ(下記 3 種より 1 つお選びください)

魚料理: 白身魚のパネソテーカカオ風味、シードルクリームソース

肉料理: ハンバーグステーキ、ショコラとフランボワーズ香るデミグラスソース

パスタ料理: タリアテッレ ショコラ風味のカルボナーラ

※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、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