

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

春限定「お花見箱膳～石川・能登、春の訪れ～」販売&お酒のペアリングディナーイベントを開催

## 井の頭 吉祥ダイニング“春の宴”

期間 2026年3月2日(月)～2026年4月5日(日)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/125690/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3月2日(月)～4月5日(日)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、当ホテルから徒歩約5分の桜の名所「井の頭恩賜公園」のお花見シーズンに合わせた「お花見箱膳」を販売いたします。さらに、2026年3月27日(金)には、「お花見箱膳」とお酒のマリアージュがお楽しみいただける一夜限りのディナーイベントを開催します。

和・洋・中の多彩な料理を一度に味わえる、見た目にも華やかな箱膳スタイルで、石川県の豊かな風土が育んだ食材を用いた特別ランチをご用意しました。能登を中心に、石川県各地から届く海の幸・山の幸を随所に取り入れ、素材そのものの魅力と土地ならではの味わいをお楽しみいただけます。一の重の冷製料理から二の重の温製料理、締めのお食事へと順にご提供します。一の重には、小木漁港で水揚げされたするめいかと加賀れんこんを用いた「小木漁港のするめいか、木の芽和え 加賀れんこんの酢取り添え」、肉厚な椎茸の旨みを閉じ込めた「能登町“のとっこ”肉厚椎茸のテリーヌ ラヴィゴットソース」、旨みと辛み、そして香りが合いまった四川料理「能登豚ばら肉の雲白肉」をご用意しました。二の重には、淡白ながらも噛むほどにふぐの旨みが広がる「能登・輪島ふぐのから揚げ」、香り高くコク深いソースが決め手の「牛ロースのグリエ 五郎島金時のエクラゼ添え “奥能登みそ”のソース」、輪島港直送の紅ズワイ蟹の旨みを閉じ込めた「サーモンの蒸し焼き 輪島港直送 紅ズワイ蟹の餡かけ」と食べ応えのある料理が並びます。

締めくくりには、芳醇な香りとやさしい旨みが広がる「かほく市“ハイネファームのひらたけ”の炊き込みご飯」、磯の香り豊かなもずくが入った「七尾市 大根音松商店 “能登の岩もずく” 清汁仕立て」をご堪能いただけます。お食事の後は、デザートとともに、春の訪れを感じながら、寛ぎのひとときをお過ごしください。

## 「お花見箱膳～石川・能登、春の訪れ～」概要

■期間 2026年3月2日(月)～2026年4月5日(日)

■時間 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 4,600 円

### ■メニュー

一の重:「小木漁港のするめいか、木の芽和え 加賀れんこんの酢取り添え」「能登町“のとっこ”肉厚椎茸のテリーヌ、ラヴィゴットソース」「能登豚ばら肉の雲白肉」

二の重:「能登・輪島ふぐのから揚げ」「牛ロースのグリエ、五郎島金時のエクラゼ添え“奥能登みそ”のソース」「サーモンの蒸し焼き、輪島港直送 紅ズワイ蟹の餡かけ」

お食事:「かほく市“ハイネファームのひらたけ”の炊き込みご飯」「七尾市 大根音松商店 “能登の岩もずく” 清汁仕立て」

デザート:「パンナコッタ、七尾市スギヨファームの 和梨“加賀しずくコンポート”とロゼワインのジュレ」《小菓子》・さくら小餅・みたらし餡小団子・苺くず饅頭

ビュッフェスタイルのサラダ、スープ、ライス、パン、ソフトドリンクもご用意いたします。

## 【夜桜 Night -ナイト-】石川食材×石川酒造

東京都福生市の「石川酒造」の協力のもと、石川県の豊かな風土が育んだ食材を用いた、「お花見箱膳」に合わせて厳選した日本酒をご用意。“石川”の名をつなぐ食と酒のマリアージュを、桜をあしらった華やかな店内で、春の風情とともににお楽しみいただきます。お酒とお花見箱膳のペアリングをお楽しみいただける本イベントでは、当日限定メニューもご用意。さらに、会場には当ホテル料理長・片之坂亨と石川酒造の杜氏が登場し、料理とお酒について解説を行う、一夜限りの特別なひとときをご堪能ください。

## 【夜桜 Night -ナイト-】概要

■日時 2026年3月27日(金) 18:30～20:30 ※受付 18:00～

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1 階)

■定員 先着 20 名様

■料金 お一人様 8,500 円 ※お花見箱膳と日本酒4杯が含まれています

※写真はイメージです ※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

※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 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

### ■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 及川

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