

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

静岡・伊豆の旬の恵みが吉祥寺に結集！
「金目鯛」や「いきいきポーク」などが月替わりで堪能できる
開業 44 周年を記念した秋の特別ランチコースを提供
期間 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)



10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)



11 月 1 日(日)～11 月 30 日(月)

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/145773/index.html>

吉祥寺東急 REI ホテル(東京都武蔵野市 総支配人 駒形 善明)では、2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「静岡・伊豆食彩紀行～海と山の秋の恵み～」を開催いたします。

本フェアは、今年 4 月にご好評をいただいた「静岡・伊豆食彩紀行～旬の巡る美味の旅～」を、2025 年 11 月のホテル開業 44 周年に合わせ、新たなメニューでお届けいたします。今回も静岡・伊豆の食材をふんだんに取り入れ、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、静岡・伊豆の魅力をお届けします。

<10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)>

静岡県で栽培された「椎茸」や、やわらかな肉質と上品な甘みのある脂が特徴のブランド豚「静岡県産 金豚王」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、「伊豆下田港水揚げ 金目鯛のブイヤベース風サフランスープ」をご用意。金目鯛の旨みが溶け込んだブイヤベース風のサフランスープに仕立てました。金目鯛の上品な味わいと、華やかなサフランの香りをお楽しみいただける一品です。



<11月1日(日)～11月30日(月)>

肉料理は、旨みを閉じ込めながらじっくりと煮込み、やわらかく仕上げた「静岡型銘柄豚 ふじのくに いきいきポークの煮込み グランメール風」。豚肉のまろやかな旨みと風味豊かな味わいを生かした、素朴で温かみのある味わいに仕上げました。さらに、デザートには、「伊豆のニューサマーオレンジジュレとパンナコッタのヴェリーヌ」をお届けします。なめらかでまろやかなパンナコッタに、ニューサマーオレンジの爽やかな酸味と香りを生かしたジュレを重ね、爽やかで軽やかな味わいをお楽しみいただけます。



吉祥寺東急 REI ホテルは、開業 44 周年を迎えられることへの感謝を込め、これからも食を通じて地域の魅力や新たな味わいとの出会いをお届けしてまいります。

「静岡・伊豆食彩紀行～海と山の秋の恵み～」概要

■提供日時 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)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

■コースメニュー

<10月1日(木)～10月31日(土)>

○アントレ3種盛り合わせ～静岡の海幸・山幸～

＊フジアトランティックサーモンマリネ 海水のジュレ

＊静岡県産椎茸のテリーヌ

＊中国 ～金華豚の血統～ 静岡県産『金豚王』ロースハム

○伊豆下田港水揚げ 金目鯛のブイヤベース風サフランスープ

○ふじの鶏もも肉のグリエ 静岡県産マッシュルームのソースシャスール

○ヴァニラアイスクリーム 遠州夢咲トマトのコンフィチュール添え



<11月1日(日)～11月30日(月)>

○アントレ3種盛り合わせ～静岡の海幸・山幸～

＊駿河湾桜えびと富士マッシュルームのセイボリータルト

＊下田金目の昆布メマリネ 燻薫仕立て

＊ふじのくに いきいきポークのパテ プロヴァンサル

○フジアトランティックサーモンのポワレ ハーブ入り ソースブルブラン

○静岡型銘柄豚 ふじのくに いきいきポークの煮込み グランメール風

○伊豆のニューサマーオレンジジュレとパンナコッタのヴェリーヌ

※上記メニューにはビュッフェスタイルのサラダ・スープ・パン・ライス・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