NEWS RELEASE
2026年11月5日

報道関係各位

吉祥寺 東急REIホテル

吉祥寺のホテルにて、クリスマス特別ランチコースを 12 月 1 日より提供開始！
金目鯛や牛サーロインなど全 5 品の華やかなコース料理と、
地元農園の新鮮野菜を取り入れたビュッフェで特別なひとときを
期間　2026 年 12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)



詳細はこちらから https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/eat/menu/157721/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 12 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)まで、レストラン「井の頭　吉祥ダイニング」にて、魚料理・肉料理を含めた全5品の「クリスマスランチコース」をお楽しみいただけます。

【聖夜を彩る、魚料理と肉料理の W メイン】



金目鯛のポワレと海老 甲殻類のエミュルションとブールブランソース

金目鯛のポワレに海老を添え、甲殻類の豊かな旨みを生かしたエミュルションと、バターのコクを感じるブールブランソースを合わせました。付け合わせにはホウレンソウやロマネスコを彩りよく配し、ふんわりとした牛乳の泡で軽やかさをプラス。オリーブパウダーの風味とクレイジーピーの鮮やかなグリーンがアクセントとなり、クリスマスランチにふさわしい華やかな一皿に仕上げています。

牛サーロインのグリル　赤ワインとカシスのソース
トリュフ風味のポテトピューレ添え

牛サーロインを香ばしくグリルし、赤ワインのコクにカシスのほのかな甘酸っぱさを合わせたソースで仕上げました。付け合わせには、トリュフの豊かな香りをまとわせたなめらかなポテトピューレを添え、赤キャベツとリンゴのコンポート、ブロッコリー、クロゼイユが彩りと味わいのアクセントに。クリスマスの特別なひとときを演出する、香り豊かで上品な一皿です。



【地元・武蔵野市「こびと農園」の野菜を味わうビュッフェ】

さらに、本コースには、地元・武蔵野市の「こびと農園」の野菜を一部使用したマリネやサラダ・自家製ピクルスの他に、スープ・ライス・パン・ソフトドリンクをご自由にお取りいただける人気のビュッフェコーナーも含まれます。「こびと農園」は、農作業体験など地域に根差した活動を行い、彩り豊かな野菜を育てているのが特徴です。こうした季節の野菜を味わえるのも当レストランならではです。吉祥寺東急 REI ホテルでは、この季節だけの特別なクリスマスランチコースを通じて、お客様に心豊かなひとときを提供いたします。

【赤と緑の煌めきに包まれる、スパークリングカクテル】

クリスマス　スパークリングカクテル

また、お食事とともにお楽しみいただける、クリスマスカラーの赤と緑が華やかな 2 種類のスパークリングカクテルをご用意しました。赤の苺カクテルは、甘酸っぱい味わいと軽やかな泡が調和した、華やかな一杯。緑のメロンカクテルは、すっきりとした甘みと爽やかな風味が広がる、彩り鮮やかな仕上がりです。見た目にもクリスマス気分を高めるスパークリングカクテルが、特別なランチタイムを一層華やかに演出します。クリスマススパークリングカクテルは別料金にてご注文いただけます。



【クリスマス　スパークリングカクテル】

「クリスマスランチコース」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）

■提供日時

2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）　11:30～15:00 (L.O.14:30)

■料金

お一人様　5,000 円

クリスマス　スパークリングカクテル　各 1,000 円

■メニュー

＊本日のアミューズ・ブーシュ
＊サーモンのマリネ 柚子香るフロマージュブラン
＊金目鯛のポワレと海老 甲殻類のエミュルションとブールブランソース
＊牛サーロインのグリル 赤ワインとカシスのソース トリュフ風味のポテトピューレ添え
＊本日のクリスマスデザート

※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。



レストラン内観



ホテル外観

■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