

ハロウィンメニューでスタート！開業記念特典も！  
わたしを喜ばせるブッフェレストラン  
ラウンジ&ダイニング「SORAE」 グランドオープン

2022年10月28日(金)11時30分より営業開始



ラウンジ&ダイニング「SORAE」ブッフェイメージ

2022年10月28日に開業する、吉祥寺エクセルホテル東急(東京都武蔵野市 総支配人 田中 由美子)のラウンジ&ダイニング「SORAE」(ソラエ)が、同日の11時30分より営業を開始いたします。

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

「SORAE」は木漏れ日のような陽光が差し込むアトリウム内にあり、朝食からディナーまでご利用いただけるオールデイダイニングです。

「わたしを喜ばせるブッフェレストラン」をコンセプトに、ランチとディナータイムには、シェフこだわりのメニューの数々をブッフェスタイルでご用意いたします。シェフのおすすめは、色とりどりの野菜のマリネが並ぶ「ベジタブルマーケット」。季節の野菜を美味しく召し上がっていただきたいというシェフの思いが込められています。野菜の美味しさを繊細に引き出し、新たな味わいの一面を感じられる野菜を楽しむメニューの数々は、心も身体も喜ぶ内容です。

10月28日(金)～31日(月)は、ハロウィンにちなんだメニュー“カボチャチャーラ”が登場。ゆでたての Pasta にパルミジャーノ・レッジャーノチーズをたっぷり絡め、濃厚なカボチャクリームであえた見た目にも楽しい期間限定メニューは、必食です。

ディナータイムには、シャルキュトリーなどのオードブルメニューのブッフェもご用意。オーガニックワインや、おすすめのカクテルとともに、大人の雰囲気たっぷりの店内で上質な時間をお過ごしください。

もちろんデザートも充実。10・11月は秋の味覚をテーマに葡萄のジュレや、キャラメルポワールなど、パティシエ自慢のスイーツが並びます。人気の秋スイーツ“モンブラン”はトッピングとしてカシスソースや、フィヤンティーヌをご用意。お好みに合わせ、味や食感の変化を楽しみながらお召し上がりください。

開業記念の特典も多数ご用意いたします。ランチは先着2000名様にお買い物に便利なSORAEオリジナルエコバッグを、ディナーは先着700名様にごドリンクをプレゼントします。さらに、ディナータイムに4名様以上でお越しの先着300組のお客様へ、オーガニックボトルワインのサービスも。

新オープンのラウンジ&ダイニング「SORAE」で美味しいお料理に舌鼓を打ちながら、ご友人やご家族と楽しい時間をお過ごしください。



カボチャチャーライメージ



ドリンクイメージ

## ラウンジ&ダイニング「SORAE」ランチ&ディナー概要

■場 所 吉祥寺エクセルホテル東急 2階

■席 数 120席 個室2 (8席、12席)

■営業時間 ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

■料 金 ランチbuffet 大人 3,872円、小学生 1,936円、3歳以下無料 ※90分制

ディナーbuffet 大人 4,235円、小学生 2,118円、3歳以下無料 ※120分制

### ■メニュー

#### ランチbuffet

【10月28日~31日限定メニュー】カボチャナーラ

【ベジタブルマーケットスタイル】ひよこ豆ペーストとオリーブのマリネ、長ねぎとアンチョビのマリネ、茄子のマリネ ガーリックフレーバー、キノコのマリネ、パープルキャベツのマリネ、ポテトのカラメリゼ、カリフラワーとオリーブのマリネ ほか

【冷製オードブル】イカのアヒージョ風、本日のシーフードマリネ フレッシュハーブ風味、ペトンクルノセビーチェ風、タンドリーチキン ソラエスタイル ほか

【温製料理】白身魚のポワレ オニオンソテー 添え 黒胡椒レモン風味、ポークスクエアカット エピスフレーバー、マカロニミートグラタン、ポテトとベーコンのバター ビネガーフレーバー ほか

【デザート各種】モンブラン、シャインマスカットのジュレ、キャラメルポワール、ブラウニー

【ドリンク各種】コーヒー、紅茶 ほか



カボチャナーライメージ



ベジタブルマーケットイメージ

#### ディナーbuffet

【10月28日~31日限定メニュー】カボチャナーラ

【ベジタブルマーケット】ひよこ豆ペーストとオリーブのマリネ、長ねぎとアンチョビのマリネ、茄子のマリネ ガーリックフレーバー、キノコのマリネ、パープルキャベツのマリネ、ポテトのカラメリゼ、カリフラワーとオリーブのマリネ ほか

【シャルキュトリー各種】ハム、パテ、テリーヌ、生ハム ほか

【冷製オードブル】イカのアヒージョ風、本日のシーフードマリネ フレッシュハーブ風味、ペトンクルノセビーチェ風、タンドリーチキンソラエスタイル ほか

【温製料理】本日のおまかせ温製料理

【デザート各種】モンブラン、シャインマスカットのジュレ、キャラメルポワール、ブラウニー

【ドリンク各種】コーヒー、紅茶 ほか

※ディナータイムはアラカルトメニューもご用意しております。



10・11月デザートイメージ

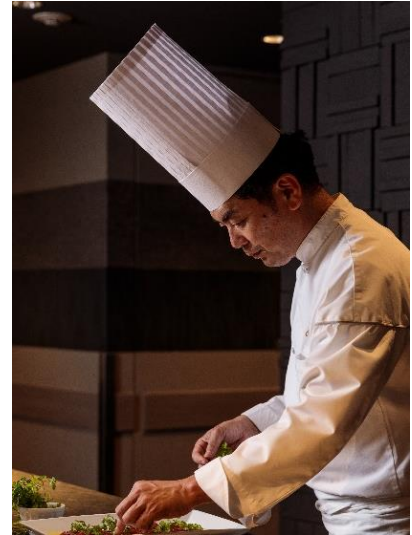


シャルキュトリーイメージ

### 開業記念特典のご案内

- ① ランチbuffetご利用のお客様へ SORAE オリジナルエコバッグをプレゼント ※先着 2000名様
- ② ディナーbuffetご利用のお客様へ ワンドリンクサービス ※先着 700名様
- ③ ディナータイムに4名様以上でご来店のお客様へ オーガニックボトルワイン1本サービス ※先着 300組様

**■吉祥寺エクセルホテル東急 料理長 小川 勝哉（おがわ かつや）**  
 1969年 神奈川県横浜市生まれ  
 1988年 調理師専門学校 国内フランス料理レストランで修行の後  
 フランスに渡りル・コルドン・ブルー本校、INFATH等で研修の後  
 帰国する  
 1991年 株式会社プリンスホテルに入社 赤坂プリンスホテル勤務後  
 新横浜プリンスホテルのオープニングに参加  
 1997年 現・横浜ベイホテル東急に入社  
 2005年 宴会キッチンや各レストランシェフを経てメインダイニング  
 「カフェトスカ」のシェフに就任  
 2014年 食材王国みやぎ大使 受嘱  
 宮城県のフェア開催のほか登米市産のお米を供するなど、PR活動に  
 貢献したことが評価され委嘱が決定された  
 2016年 ニュージーランド ビーフ アンド ラム マイスター 受嘱  
 10年以上にわたるニュージーランドフェアの開催などを通じニュージーランド産牛肉とラムの魅力を  
 より多くの方に伝えたことが評価された。  
 エグゼクティブエキスパート シェフに就任  
 2019年 赤坂エクセルホテル東急料理長に就任  
 2022年 吉祥寺エクセルホテル東急料理長に就任



**■所在地**

東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目4番14号  
 JR中央線・京王井の頭線吉祥寺駅（北口）から徒歩8分  
 首都高速<高井戸ランプ>から15分

**■施設構成**

- 1階：エントランス、店舗
- 2階：ホテルロビー、フロントレセプション、レストラン
- 3階：客室、コワーキングスペース
- 4階～6階：客室、アクティブルーム
- 7階・8階：宴会場
- 地下階：ボウリング場、駐車場



**■感染症拡大防止の取り組み**

東急ホテルズでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に  
 向けた取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/information/61913/>

**お客様からのお問合せ先**  
**吉祥寺エクセルホテル東急 0422-22-0109(代)**

**本件に関するお問合せ**  
**吉祥寺エクセルホテル東急 販売促進 杉山・堀口**  
**Phone:0422-47-0985/Fax:0422-43-1811**  
**〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-4-14**