

味覚で感じる春の訪れ  
お花見気分を盛り上げる華やかメニュー  
お花見御膳

開催期間:2024年3月1日(金)~2024年3月31日(日)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/113703/index.html>

都内でも有数のお花見スポット「井の頭恩賜公園」から徒歩5分の吉祥寺東急REIホテル(東京都武蔵野市総支配人 田中 由美子)では、2024年3月1日(金)~3月31日(日)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、彩り豊かに春を表現した「お花見御膳」を販売いたします。

15種以上のサラダと自家製ピクルス、ソフトドリンクはビュッフェスタイルでご提供。高級感のある桐製のお弁当箱には、「お造りの盛り合わせ」をはじめ、大豆の風味が広がる柔らかな口当たりの「つまみ上げ湯葉」、可愛い「三色団子」など、見た目にも華やかな料理が並びます。別皿でご提供するメイン料理3種は、春の味覚の代表「たけのこの天婦羅」、さっぱりとした玉葱と林檎のホテルオリジナルソースが食欲をそそる「牛肉のポワレ」、醤油ベースの味付けが、ご飯と相性抜群の「白身魚の幽庵焼き」をご用意。素材の旨味が染み込んだ五目ご飯とともにお召し上がりください。デザートにあんこと桜アイスを挟んだ「どら焼き」は、春のお食事の締めくりにぴったりです。

お花見を楽しむ行き帰りだけでなく、ご卒業やご入学、ご就職のお祝いでもご利用にもおすすめです。

## 「お花見御膳」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)

■提供期間 2024 年 3 月 1 日(金)~3 月 31 日(日)

■提供時間 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)

■料金 お一人様 4,500 円

### ■メニュー

〈お弁当箱〉お造り盛り合わせ、だし巻きたまご、三色団子、紅茶鴨、  
苺、ショートパスタジェノベーゼ、黒豆とうぐいす豆、つまみ上げ湯葉、  
蒸し鶏の冷製、生ハムドーム仕立てと野菜マリネ

〈春のおすすめディッシュ〉野菜とたけのこの天婦羅、白身魚の幽庵焼き、  
牛肉のポワレ 玉葱と林檎のおろしソース、五目ご飯、お吸い物、お新香

〈デザート〉どら焼き 桜アイス

※サラダ、ソフトドリンクはビュッフェスタイルでご用意します



### 【お花見散策にぴったりのテイクアウトドリンクを販売】

※店内でもお召し上がりいただけます

3 月 1 日(金)~3 月 31 日(日)までの期間、

桜フレーバーのオリジナルノンアルコールカクテルを販売いたします。

〈時間〉 11:30~15:00(L.O.14:30)

〈メニュー〉 桜ホイップソーダ

〈料金〉テイクアウト 600 円/イートイン 800 円

※表示料金には〈イートイン〉サービス料 10%、消費税 10%、〈テイクアウト〉消費税 8%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

※写真はイメージです

## ■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 杉山・堀口

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