

静岡出身の料理長が地元食材を用いてお送りする

スペシャルランチ！

吉祥ランチコース～静岡紀行～

開催期間：2024年6月1日(土)～6月30日(日)



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、2024年6月1日(土)～6月30日(日)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて、「吉祥ランチコース～静岡紀行～」を開催いたします。

本フェアは、今年1月に当ホテル料理長に就任した片之坂の出身地が静岡県であることから、地元食材を用いたランチコースを考案し、開催することとなりました。期間中は、前後半に分け2種のコースをご用意。前半となる6月1日(土)～6月16日(日)は、静岡弁の「甘えらー(甘いでしょ)」が由来の高糖度トマト「アメーラ」をアクセントとして使用した「富士宮・富士山サーモンのマリネと静岡発祥アメーラトマト、海水のジュレ」からはじまり、魚介の旨味を余すところなく味わえる「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」、柔らかな肉質とジューシーな味わいが特徴の三島・箱根山麓豚と濃厚チーズをあわせた「三島・箱根山麓豚の低温調理

チーズクルート焼き 静岡産じゃが芋のエクラゼ、ソースフォンドヴォー」がお召し上がりいただけます。

後半の6月17日(月)～6月30日(日)には、マスタードやハーブなどの複数のコンディマンとともに様々な組み合わせで、お楽しみいただける「箱根山麓豚を使ったシャルキュトリのアソルティ、コンディマン各種」に加え、野菜の優しい味わいが広がる「静岡県産野菜を織り交ぜた、具沢山スープ ミネストロン」、鮮やかな色合いと磯の香りが広がる浜名湖産青海苔ソースをかけた「伊豆下田 渡邊水産直送 鮮魚のムニエル 桜海老のリゾット 添え、浜名湖産青海苔ソース」をご用意いたします。両コースの締めくくりは、紅ほっぺ(いちご)の甘酸っぱいソースがのったデザートで、最後のひと口まで静岡の美味をご堪能ください。職場の仲間とのお食事会や、ランチ女子会などにもおすすめです。

詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/117121/index.html>

「吉祥ランチコース～静岡紀行～」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 6 月 1 日(土)～6 月 30 日(日)

■提供時間 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■料金 お一人様 3,900 円

■メニュー

<6 月 1 日(土)～6 月 16 日(日)>

- ・富士宮・富士山サーモンのマリネと静岡発祥アメリマト、海水のジュレ
- ・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
- ・三島・箱根山麓豚の低温調理 チーズクルート焼き 静岡産じゃが芋のエクラゼ、ソースフォンデュオー
- ・パンナコッタ、静岡県産「紅ほっぺ」のクーリ

<6 月 17 日(月)～6 月 30 日(日)>

- ・箱根山麓豚を使ったシャルキュトリのアソルティ、コンディマン各種
- ・静岡県産野菜を織り交ぜた、具沢山スープ ミネストロン
- ・伊豆下田 渡邊水産直送 鮮魚のムニエル 桜海老のリゾット添え、浜名湖産青海苔ソース
- ・パンナコッタ、静岡県産「紅ほっぺ」のクーリ

※上記メニューにはビュッフェスタイルのサラダ、パン、ライス、ソフトドリンクが付きます



■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

井の頭 吉祥ダイニングに「ふじっぴー」がやってくる！

2024 年 6 月 8 日(土)・9 日(日)は、静岡県のイメージキャラクター

「ふじっぴー」がお出迎えます。お子様とのふれ合いや、一緒に記念撮影も！



■「ふじっぴー」詳細

<https://www.pref.shizuoka.jp/kensei/information/fujippi/1005206.html>

※2024 年 6 月 8 日(土)・9 日(日)の出演は、「しゃべるふじっぴー」ではございません

※都合により、変更が生じる場合もございます

※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

※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