

選べるメインディッシュがついたbuffetへ！
「SORAE の平日buffetリニューアルのお知らせ」

2025 年 1 月 6 日(月)より



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/information/123944/index.html>

吉祥寺エクセルホテル東急(東京都武蔵野市 総支配人 齋藤 美次)は、2025 年 1 月 6 日(月)より、「ラウンジ&ダイニング SORAE」でのお食事をよりごゆっくりお楽しみいただけるように、平日ランチ・ディナーを選べるメインディッシュ付きbuffetへ変更いたします。

選べるメインディッシュは、柔らかくジューシーなお肉はもちろん、ソースもご好評をいただいている SORAE の人気メニュー“ゆっくり焼き上げたローストビーフ”をはじめ、しっとりきめ細かな上質な肉質の“ローストポーク オリエンタルソース”、カリッと焼き上げた皮目の香ばしさがたまらない“チキンロースト 黒胡椒ソース”、シェフおすすめのお魚メニューが月替わりで登場する“今月のお魚料理”の4種をご用意。さらに、冷製オードブルのほか、カレーやスープ、デザートをお好きなだけお召し上がりいただけるbuffetも含む充実の内容です。

「ラウンジ&ダイニング SORAE」は天井高 16 メートルの贅沢な吹き抜け空間にあり、ゆったりとお食事タイムをお楽しみいただけます。ランチ・ディナーお好きな時間帯に、これまでより気軽にご利用いただける SORAE のbuffetで、心もお腹も満たされるひとときをお過ごしください。

「平日buffet新メニュー」概要

- 場 所 ラウンジ&ダイニング「SORAE」(吉祥寺エクセルホテル東急 2階)
- 提供開始日 2025年1月6日(月)~
- 提供時間 ランチ 11:30~14:30(L.O. 14:00)、ディナー17:30~21:30(L.O. 21:00)
- 料 金 お一人様 3,500円(メインディッシュ1品とbuffet)
※buffetのみの場合 2,500円をご利用いただけます
- メニュー
<選べるメインディッシュ>



ゆっくり低温で焼き上げた
ローストビーフ



ローストポーク
オリエンタルソース



チキンロースト
黒胡椒ソース



今月のお魚料理

<buffetメニュー>

・冷製料理各種

コールドチキンサラダシーザードレッシング風味、
マカロニサラダ、イタヤ貝とオニオンとトマトのセビーチェ風、
中華風サラダ、ニソワーズサラダ オリジナル風、
野菜のマリネ、キノコのマリネ ガーリックフレーバー、
コールスローサラダ、3種類のリーフサラダ セレクション

・温製料理

温野菜 SORAE スタイル、本日のパスタ、オニオンカレーSORAE 風、
本日のピラフ、スチームライス、シェフおすすめスープ

・パン各種

・デザートバリエーション

・ソフトドリンク



※水曜日ディナーは除く

※表示料金にはサービス料 12%、消費税 10%が含まれております

※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

※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

※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

【吉祥寺エクセルホテル東急 アクセス】

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

お客様からのお問合せ先
吉祥寺エクセルホテル東急 ラウンジ&ダイニング「SORAE」
0422-29-3081

報道関係のお問合せ先
吉祥寺エクセルホテル東急 販売促進 杉山
Phone:0422-22-0109/Fax:0422-43-1811