

報道関係各位



吉祥寺 東急REIホテル

静岡食材の魅力を活かした春のランチコース！地元出身の料理長が心を込めてお届けします

静岡紀行～陽春の美味～

期間 2025 年 4 月 7 日(月)～4 月 30 日(水)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/126596/index.html>

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、2025 年 4 月 7 日(月)～4 月 30 日(水)まで、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「静岡紀行～陽春の美味～」を開催いたします。

当ホテル料理長 片之坂亨の出身地が静岡であることから始まった“静岡紀行シリーズ”。第3弾となる今回も地元食材をふんだんに取り入れ、期間中の前後半で異なる2種のコースをご提供します。静岡各地で丹精込めて育てられた季節の野菜をはじめ、下田市の老舗鮮魚店「渡辺水産」より直送の海の幸、「中伊豆ワイナリー」のワインなど、こだわりの食材を取り揃えました。

中でも注目の魚料理として、前半(4月7日～18日)は、「伊豆下田・渡辺水産直送 金目鯛と野菜のコトリアード風」が登場します。金目鯛のふっくらとした身と豊かな旨味が際立ち、魚介と野菜が溶け込んだスープは絶品です。後半(4月19日～30日)には、香ばしく焼き上げた「伊豆下田・渡辺水産直送 鮮魚のチーズパン粉焼き、トマトソース」をご用意します。ジューシーな魚にふわりと香るチーズの風味、さっぱりとしたトマトソースが見事にマッチ。また、牛ロースを用いた肉料理には、前半に「中伊豆ワイナリー」の赤ワインを、後半には白ワインを使用したソースを合わせており、それぞれのワインが持つ奥深い味わいが肉の旨味を引き立てます。お食事の最後は、南伊豆のいちご農家・糸田さんが育てた紅ほっぺと、なめらかなヴァニラアイスクリームの「フリーズメルバ」で締めくくります。春の陽気とともに、静岡の恵みを感じるちょっと特別なランチタイムをお過ごしください。

「静岡紀行～陽春の美味～」概要

■提供日時 2025 年 4 月 7 日(月)～4 月 30 日(水) 11:30～15:00 (L.O.14:30)

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1 階)

■料金 お一人様 4,000 円

■メニュー

＜4 月 7 日(月)～4 月 18 日(金)＞

* アントレ 3 種盛り合わせ、静岡テロワール

* 伊豆下田・渡辺水産直送 金目鯛と野菜のコトリアード風

* 牛ロースの網焼き、中伊豆ワイナリー産 赤ワインのエマルジョンソース

* 南伊豆・糸田さんの紅ほっぺとヴァニラアイスクリームの“フレーズメルバ”

＜4 月 19 日(土)～4 月 30 日(水)＞

* アントレ 3 種盛り合わせ、静岡テロワール

* 伊豆下田・渡辺水産直送 鮮魚のチーズパン粉焼き、トマトソース

* 牛ロースのステーキ、中伊豆ワイナリー産白ワインで仕込んだシャトーブリアンソース

* 南伊豆・糸田さんの紅ほっぺとヴァニラアイスクリームの“フレーズメルバ”

※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



4 月 7 日～4 月 18 日



4 月 19 日～4 月 30 日



■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

※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

■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 堀口

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