

2016年12月8日

シェフのグルメパフォーマンスも楽しめる

「クリスマスディナーbuffet」を開催



吉祥寺東急REIホテル（東京都武蔵野市 総支配人：細川 康夫）では、2016年12月23日（金・祝）～12月25日（日）の期間レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」で「クリスマスディナーbuffet」を開催いたします。

吉祥寺東急REIホテルのレストラン「井の頭 吉祥ダイニング」では土曜日・日曜日・祝日に、種類豊富なメニューと、シェフが目の前で調理するパフォーマンスメニューをお楽しみいただけるディナーbuffetを販売し、ご好評をいただいております。12月23日（金・祝）～12月25日（日）の期間はクリスマスならではの料理を取り揃えた特別メニューをご用意いたします。

人気のシェフパフォーマンスメニューは、「国産牛肉のロースト」「パルマ産生ハム」をシェフがお客さまの前で切り分けて提供いたします。buffetメニューは、「ローストチキン」をはじめ、パティシエが作る「ビュッシュ・ド・ノエル」「ジンジャーブレッド」など、クリスマスを盛り上げる内容です。またシェフこだわりの「海老のクリームグラタン」は、皆さまにワンプレートずつご用意いたします。お子さまに人気のメニューをお楽しみいただける「キッズコーナー」もあるので、お子さま連れでのお食事にもおすすめです。

ホテルレストランならではの落ち着いた空間で、素敵なクリスマスをお過ごしください。

《概要》

【名称】クリスマスディナーbuffet

【期間】2016年12月23日（金・祝）～12月25日（日）

【時間】17：30～21：00（L.O.20：30） ※90分制

【料金】大人（中学生以上） 5,300円 / お子さま（4歳～小学生） 2,900円

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【メニュー】

●パフォーマンス：国産牛肉のロースト パルマ産生ハム

●海老のクリームグラタン

（お1人さまワンプレートとさせていただきます。）

●魚介類のカルパッチョ

●スモークドサーモンとコンディメント

●野菜スティック ディップソースと共に

●蟹と野菜の生春巻き

●モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ

●コンソメスープ プランタニエール

●スペイン産豚肉のソテー 粒マスタードとポン酢で

●ローストチキン

●ミートローフ 吉祥風

●魚介類のブイヤベース

●つぶ貝のココット入りパイ包み焼き

●ビスク風パスタ

●ホワイトカレー

●クリスマスデザート

ビュッシュ・ド・ノエル、ストロベリーショートケーキ、フランボワーズムース、ジンジャーブレッド

●キッズコーナー

小籠包、塩焼きそば、鶏肉の唐揚げ、串揚げ、フライドポテト



海老のクリームグラタン

（お1人さまワンプレートとさせていただきます。）

■レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」概要

ランチは週替りランチ、レディースランチ、アラカルトを、ディナーは旬の素材を厳選したコース料理をご用意しております。土曜日・日曜日・祝日は、ランチ・ディナーともにbuffetを開催。お客さまの様々な機会にご利用いただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：0422-47-0928（井の頭 吉祥ダイニング 直通）



井の頭 吉祥ダイニング

■吉祥寺東急REIホテル 概要

所在地：〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-6-3

TEL：0422-47-0109

部屋数 234 室、レストラン 1ヶ所、宴会場 2ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、吉祥寺東急インから名称変更



吉祥寺東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

吉祥寺東急REIホテル 販売促進 丸岡（まるおか）

電話：0422-47-0109

ファックス：0422-43-1811

メールアドレス：m.maruoka@tokyuhotels.co.jp