

ホテルで安全安心に楽しむディナーbuffet 新大阪江坂東急 REI ホテル



新大阪江坂東急 REI ホテル（大阪府吹田市 御堂筋線江坂駅前 総支配人：塚脇 洋 つかわき よう）レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）では、安全に配慮し安心してお食事を楽しめるbuffetを考案し、7月22日（木・祝）から9月15日（水）（※火曜日を除く）のディナータイムで、シェフが実演をするライブコーナーで焼き上げるステーキや旬の食材を使ったメニューなどが堪能できる、デリシャスライブキッチン「サマーナイトフェスティバル」を開催いたします。

同店では、これまでも検温や消毒の徹底、スタッフのマスクと手袋の着用ならびにサービススタッフは合わせてフェイスシールドの着用、間隔を空けたお席のご案内、店内換気の徹底や CO2 センサーの設置など感染拡大防止に努めてまいりました。そしてこの度、各料理カウンターには飛沫防止パネルやケースの設置、お料理をお取りいただく際の手袋をスムーズに着用していただけるよう、タッチレス手袋着用機の導入などを行い、より安心してお楽しみいただけるレストランになりました。

ディナーbuffetは、昨年8月に休止し、年末年始の再開、再休止を経て7か月ぶりとなります。

今回開催するにあたり、横浜ベイホテル東急 オールデイダイニング「カフェトスカ」やメインキッチンのシェフを務めた宮本英幸が6月に新料理長に就任し、地域に愛され選ばれるレストランにしたいという思いから、お子さまから大人まで幅広い世代に楽しんでいただけるメニューを考案しました。ライブコーナーでは、シェフが目の前で焼き上げる「牛ロースステーキ」「自家製ベーコン」「ソーセージ」「野菜」の鉄板焼き。切りたての肉汁あふれる「ローストビーフ」は、大阪の地ソース（大黒屋ソース）にマリネしたあとでじっくり焼き上げました。大きな塊のパルミジャーノ・レッジャーノの中で仕上げる濃厚な「レモンクリームパスタ」もお楽しみいただけます。また、同店がある江坂エリアは週末には家族連れも多くみられることから、土日祝限定でお子さまに向けてフライドチキン、ミニアメリカンドック、ミニハンバーグなどを用意し（チャイルドコーナー）、さらに限定デザート（お1人さまにつき1皿）として上質なフレッシュバターと卵黄を贅沢に使用したプリオツシのパンに生クリームをたっぷり挟んだイタリアのローマ発祥のドルチェを和風にアレンジした「和風マリトツシ」とフルーツを挟み込んだ「フルーツマリトツシ」の“選べるマリオツシ”をご用意いたします。

新大阪江坂東急 REI ホテルでは、美味しいものを楽しめるには安全安心が前提と考え、今後も感染拡大防止対策を徹底してまいります。

デリシャスライブキッチン「サマーナイトフェスティバル」概要

【期間】2021年7月22日（木・祝）～9月15日（水）

※毎週火曜定休

（7月26日（月）～28日（水）の3日間は休業日）

【時間】17:30～20:30 ※90分制 ※要予約

※まん延防止等重点措置適用期間中は 17:00～20:00



【料金】ソフトドリンクバー付き

【平日】大人 3,900円／シルバー（65歳以上）3,500円／小学生 1,800円／幼児（4～5歳）1,000円

【土日祝】大人 4,300円／シルバー（65歳以上）3,900円／小学生 2,000円／幼児（4～5歳）1,200円

【メニュー（一例）】

<ライブコーナー> ●ジュージュー鉄板ステーキ（牛ロース、自家製ベーコン、ソーセージ、ベジタブル）

●なにわ名物 大黒屋ソースでマリネしたローストビーフ 串カツ添え

●パルミジャーノ・レズジャーノで仕上げるパスタ レモンクリームソース

<冷製料理>

●冷たいトウモロコシのポタージュスープ 焼きコーン添え ●グリーンスティック野菜 ライム薫るディップスタイル

●イタリア産サラミと焼きナス、オリーブのペペロンチーノ ●モッツアレラチーズ、トマト、バジル“カプレーゼ” など

<温製料理>

●穴子の和エビス薫るリゾット ●ガーリックシュリンプとバターライス ●スパニッシュオムレツ アンジョワ風味

●タイム風味のチキンのパロティータ ラタトゥーユ添え ●オニオンカレー など

<土日祝限定メニュー>

●限定デザート「選べるマリトッツォ」（お1人さまにつき1皿） ●チャイルドコーナー（ミニアメリカンドッグ ●フライドチキン ●ミニハンバーグ など）

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/74209/index.html>

※写真はイメージです。

※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。

※表示金額はサービス料（10%）と消費税（10%）が含まれております。

※営業時間や表記内容など変更になる場合がございます。

【感染症拡大防止の取り組み】

新大阪江坂東急 REI ホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、

新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/information/64707/index.html>





■新大阪江坂東急 REI ホテル 料理長

宮本 英幸 (みやもと ひでゆき)

2017年 神戸三宮東急 REI ホテル 料理長就任

2018年 横浜ベイホテル東急

「カフェトスカ/インルームダイニング」シェフ就任

2020年 横浜ベイホテル東急 メインキッチン シェフ就任

2021年6月 新大阪江坂東急 REI ホテル 料理長就任

【お客さまのご予約・お問い合わせ】

デリシャスキッチン エモンデル

TEL : 06-6338-4095 (直通)

■Delicious Kitchen EMONDEL (エモンデル)

「天下の台所・大阪の賑わいと楽しさを感じられるレストラン」をコンセプトに2019年9月オープン。

ゆったりした空間で、シェフ自慢のお料理を楽しみいただけます。



■ 新大阪江坂東急 REI ホテル ■

所在地 : 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町 9-6

TEL : 06-6338-0109 (代表)

<本件に対するお問い合わせ先>

新大阪江坂東急 REI ホテル 販売促進 伊藤

TEL : 06-6338-0109 / FAX : 06-6338-8010

メールアドレス : mi.ito@tokyuhotels.co.jp