

クリスマスの情景を料理で表現するディナーコース



クリスマスディナー

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）では、2021年12月24日（金）25日（土）2日間、クリスマスの情景を料理で表現する料理でクリスマスディナーコースを販売いたします。

レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル ホテル2階）の2021年のクリスマスディナーは、アミューズのブーケから始まり、サンタの家、ソリに乗り子供達の家を目指し、デザートプレゼントを配るという物語仕立てのコース料理です。



クリスマスブーケ

クリスマス物語は、ルッコラのソースの上に白いんげん豆のムーズを絞り、サラミと根菜のピクルスをブーケにみたてた“聖なる夜のクリスマスブーケ”から始まり、



サンタクロースの家

“サンタクロースの家”
はオマール海老と野菜を
コンソメのジュレで表現
。



サンタクロースのスリッパ

“サンタクロースのスリッパ”をパイ生地で、



サンタクロースのプレゼント袋

“サンタクロースのプレゼント袋”は魚介のスープ、



メインディッシュ

牛フィレとフォアグラ
のソリがカリフラワー
やオリーブオイルの白
いパウダーの雪道を走
るメインディッシュ。



クリスマスデザート

そして、いちごのサンタクロースが、ミロワールショコラのプレゼントを配り物語は終わります。

当日は、17時30分、18時、19時の3つのスタート時間をご用意し、120分間のクリスマス物語のコースディナーを楽しんで頂けます。新大阪江坂東急REIホテルでは、季節やテーマ、食材にこだわり、五感を楽しませる料理を今後も提供してまいります。

【お客様のご予約・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) 営業時間6:30~22:00



店舗入口

■Delicious Kitchen EMONDEL 「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月にオープン。ディナーでは、客席でシェフやスタッフがステーキなどの焼きたてグリルをサーブするbuffetやパティシエ特製デザートまで幅広いメニューをお楽しみいただけます。



店舗内観

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



宮本英之料理長

■ 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）



ホテル外観

東急REIホテルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44410

<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