

ライブキッチンで仕上げる3段のティースタンド。クリスマスアフタヌーンティーを販売

新大阪江坂東急REIホテル

詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/82056/index.html>



EMONDEL Afternoon Tea～2021クリスマス～ イメージ

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1日（水）から26日（日）の期間、レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて、「EMONDEL Afternoon Tea～2021クリスマス～」（エモンデル アフタヌーンティー 2021クリスマス）を販売いたします。

お客さまから見えるライブキッチンで、クリスマスをテーマにしたスイーツとセイボリーを 3段のティースタンドに組み上げます。その作業は自分だけのクリスマスツリーが飾られていくように見え、席に運ばれてくるまでのワクワク感がクリスマス気分を盛り上げます。

3段のティースタンドの上段には、ショコラムースを艶やかな光沢のあるグラサージュショコラでコーティングし、ムースの中に潜ませたフランボワーズジュレの酸味がアクセントの「ミロワールショコラ」やクリスマスオーナメントに見立てた「ショコラボール」。さっぱりとしたレモンのプディングにバニラアイス、メレンゲを覆いかぶせ焼き上げた「レモンプディングとバニラアイスの雪山仕立て」、プティフルでトナカイのクッキーやイチゴのサンタクロースが並びます。

中段には、紅玉りんごを使用した焼きたてアップルパイ「ショーソン・オ・ポム」やアフタヌーンティーには欠かせない「スコーン」、「フルーツの盛り合わせ」をご用意します。

下段にはセイボリーアイテムとして、はちみつ風味とスパイスの香りがそそるフランスの伝統菓子パンデピスト、フォアグラのマリネを加えた「自家製のパテドカンパーニュ」や、蟹と小柱のタルタルをスモークサーモンで巾着包みにした「蟹とスモークサーモンのオモニエール」などがご堪能いただけます。

7種のスイーツと4種のセイボリーに加え、紅茶は「TWG Tea」の4種から、お好みで2種お選びいただけるほか、コーヒーはお好きなだけお召し上がりいただけます。

新大阪江坂東急REIホテルでは、季節ごとにテーマを変え、五感でお楽しみいただけるアフタヌーンティーを今後も提供してまいります。



アフタヌーンティー仕上げイメージ

「EMONDEL Afternoon Tea～クリスマス2021～」概要

【期間】2021年12月1日（水）～26日（日）

【時間】11:30～17:30（最終入店16:00）※120分制 ※前日14時までの事前予約制

※12月24日、25日のみ11:30～16:30（最終入店14:30）

【料金】お1人さま3,500円

【オプション】

フリーフロー（スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、キールロワイヤル、ミモザ）+1,500円

【メニュー】



上段イメージ

<上段>

ミロワールショコラ フランボワーズのアクセントと共に
／レモンプディングとバニラアイスの雪山仕立て／ショコ
ラを潜ませたクリスマスオーナメント／プティフル～ト
ナカイクッキー、雪だるまムラング～／イチゴのサンタク
ローズ

<中段>

ショーソン・オ・ポム／スコーン～メープルシロップ添え～／フルーツ盛り合わせ



中段イメージ

<下段>

フォアグラ入りのパテドカンパーニュ パンデピスと一緒に／レモンクリームをデコレーションした蟹とスモークサーモンのオモニエール ハートのメルパトースト添え／トリュフ薫るフライドポテト&サツマイモチップス／ピクルス&オリーブマリネ



下段イメージ

<ドリンク>

- ・紅茶（2種お選びいただけます）：TWG Tea（French Earl Grey／1837Black Tea／English Breakfast Tea／Moon fruit Black Tea）
- ・コーヒー（おかわり自由）：ブレンドコーヒー／アイスコーヒー

※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。

【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）

【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>

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お楽しみいただけます。



レストラン店内イメージ

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