

新春を色鮮やかに祝うアフタヌーンティー。お祝いごとにも最適

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/83326/index.html>



EMONDEL Afternoon Tea~WINTER~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、2022年1月7日（金）から2月28日（月）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~WINTER~」（エモンデル アフタヌーンティー ウィンター）を販売いたします。

新しい年の始まりにぴったりな色鮮やかで華やかなウインターシーズン限定のアフタヌーンティーをご用意しました。3段のティースタンドには旬のフルーツなどを使ったスイーツとこだわりのスコーン、セイボリーが飾られ、これからの時期、成人式や卒業のお祝いなどのご利用にもおすすめのアフタヌーンティーです。

ティースタンドの上段には、冬に美味しい金柑を柔らかくコンポートにし焼きたてのサクサク感が楽しめる「金柑のタルト」や、コクのあるクリームチーズムースを真っ赤なフランボワーズソースでコーティングし、中に潜ませたマンゴージュレがアクセントの「フロマージュムース」。キャンディーの形をした「アイシングクッキー」などがお楽しみいただき、中でも秋のアフタヌーンティーでも好評だった、店名を刻印した「EMONDEL最中」はミカンのマリネとアイスケーキ、モチモチ食感の求肥を挟み、冬バージョンでご提供します。

中段には、ハーブのような青い香りや山椒のような辛味が特徴のオーストラリアのタスマニア島で採取されたマウンテンペッパーを盛り込んだ「スコーン」とシナモン風味のチョコチップ入り「スコーン」の2種が並び、低温抽出しビタミンB群、Cを豊富に含んだ“食べれる香水”と呼ばれる生ハチミツ“レザーウッドハニー”をご一緒にお召し上がりいただけます。

下段にはこれから訪れる春をイメージし、食感を残した旬の野菜をツナとアンチョビのマヨネーズソース、スポイトに入ったガーリックオイルでお召し上がりいただく「植木鉢仕立てのスティック野菜」や、じっくり煮込んだ牛肉とフォアグラバターペーストを絞り、花びらのように盛り付けた塩味のサラミと酸味のピクルスが印象的な「ブリオッシュ」など

がご堪能いただけます。

6種のスイーツと2種のスコーン、4種のセイボリーに加え、紅茶は「TWG Tea」の4種のフレーバーから、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。



料理長手描きの説明付イラストメニューはご好評いただいています（イメージ）

「EMONDEL Afternoon Tea～WINTER～」概要

【期間】2022年1月7日（金）～2月28日（月）

【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

【料金】お1人さま3,500円

【オプション】フリーフロー（スパークリング清酒 濁、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>

金柑のタルト／フランボワーズのベールに包まれたフロマージュムース／EMONDEL最中～ミカンマリネ・カッサータ・求肥～／プティフル～ショコラボール・キャンディークッキー～



<中段>

スコーン2種 タスマニア島のマウンテンペッパーベリー風味&シナモン風味のチョコチップ〜「食べる香水」と呼ばれるハチミツ“レザーウッドハニー” 添え/フルーツ盛り合わせ



<下段>

サラミとフォアグラ風味バターをデコレーションしたブリオッシュ/植木鉢仕立てのスティック野菜 トンナートディップスタイル/平野農園のクワイ&フライドポテト/オリーブマリネ



<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