

2022年2月17日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

ランチから楽しめる旬の苺のアフタヌーンティー



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/85331/index.html>

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3月3日（木）から5月29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、旬の苺をテーマにした「EMONDEL Afternoon Tea～Strawberry～」（エモンデル アフタヌーンティー ストロベリー）を販売いたします。

季節ごとにテーマを変えるアフタヌーンティー。ランチから利用できると好評です。今回は、旬の苺を13種のメニューに仕上げました。

上段には苺のマカロンを添え、旨味が凝縮された苺のドライフルーツを入れ焼き上げたバターたっぷりの「パウンドケーキ」や、フィルムを引き上げるとヨーグルトとフランボワーズのソースが流れる演出も楽しめる、ほんのりとした甘さが特徴の「“とちおとめ”のメロンパン」、笑顔の苺をのせたザクザク食感の「塩サブレ」などが並びます。

中段には軽くキャラメリゼした苺をトッピングした、程良く甘いクリーミーな「パンナコッタ」や、苺のコンフィチュールをたっぷり

付けてお召し上がりいただける「苺のドライフルーツ入りスコーン」、その日の美味しい国産のフレッシュな苺がご堪能いただけます。

下段にはラズベリーとピーツの色鮮やかなパンに苺と生ハム、クリームチーズを挟んだ「サンドウィッチ」や、キラキラ煌めくキヤビア状のオリーブオイルと苺を添え、クレープで巻いた「ポーリエット」などのセイボリーがお楽しみいただけます。

また一緒に、紅茶ブランド「amsu tea（アムシュティー）」の苺の香りが楽しめるフレーバーティーとイングリッシュブレックファースト、紅茶専門店「Lakshimi（ラクシュミー）」の極上はちみつ紅茶から、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お召し上がりいただけます。

感染対策で席数を減少した店内を見渡す席（アクリルボード完備）で、ランチタイムから楽しむアフタヌーンティーをお楽しみください。

「EMONDEL Afternoon Tea～Strawberry～」概要

【期間】2022年3月3日（木）～5月29日（日）※除外日：4月29日～5月8日

【時間】11:30～17:00（最終入店 15:00）※120分制 ※前日 14 時までの事前予約制

【料金】お1人さま 3,800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、レオナルド、キールロワイヤル、ミモザ） +1,500円

【メニュー】



<上段>

苺のマカロンを添えたストロベリーパウンドケーキ／苺の“ワクワク”メロンパン 流れるヨーグルトソース／苺を添えたティラミス仕立ての植木鉢 スコップスプーンでどうぞ／スマイル苺をのせた塩サブレ／苺に見立てたアイシングクッキー



<中段>

フレッシュ苺／苺のドライフルーツ入りのスコーン イチゴのコンフィチュール添え／焼き苺をのせたパンナコッタ ハイビスカスの薫り



<下段>

苺・生ハム・クリームチーズのサンドウィッチ／苺をデコレーションしたポーリエットのクレープ仕立て／ミモレットチーズ／トリュフ薫るフライドポテト／ピクルスとオリーブマリネのピンチョス



<ドリンク>

- ・紅茶（2種お選びいただけます）
- amsu tea（フレッシュベリー／アサイーベリー／イングリッシュブラックファースト）
- Lakshimi（極上はちみつ紅茶）
- ・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。



■ 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