

2022年2月22日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

大阪産黒毛和牛のシチューや苺を使ったスイーツなど全 15 品 ディナーで堪能する「イブニングハイティー」開催



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/85410/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2日（水）から5月28日（土）の水曜日～土曜日、祝前日の日曜日限定でレストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」(デリシャスキッチン エモンデル)にて、「EMONDEL Evening High Tea」（エモンデル イブニングハイティー）を販売いたします。

夕方から夜にかけて行われる食事を兼ねたお茶会といわれるハイティー。ディナータイムにシェアすることなく、安心してお食事を楽しんでいただきたいという思いから、1人1台のティースタンドと別皿のメインディッシュをご用意し、この度イブニングハイティーとしてご提供いたします。

ティースタンドの上段にはジューシーに焼き上げたパテを照り焼きにした「ミニバーガー」や春を感じる菜の花のピューレを加えた「ポタージュスープ」などがお楽しみいただけます。

中段には植木鉢の器に入れ、ツナとアンチョビのソースでいただく、「旬のスティック野菜」や、苺、生ハム、クリームチーズを挟んだ「サンドウィッチ」、塩味、甘み、酸味のバランスが絶妙の「苺を添えたポークリエット」、黒い真珠と呼ばれるアブルーガをアクセントに、ポテトサラダをスモークサーモンで巾着状に包んだ「スモークサーモンのオモニエール」がお召し上がりいただけます。

下段には苺のドライフルーツ入れ焼き上げたバターたっぷりの「パウンドケーキ」や「マカロン」など、今が旬の苺を使ったスイーツが並びます。

メインディッシュには、肉質が柔らかく脂があっさりとした特徴を持つ大阪産黒毛和牛の“なにわ黒牛”を使い、程良く肉の食感を残しつつ、赤ワインでじっくりと煮込んだシェフ自慢のシチューを、小麦粉の甘みを引き出し、しっとり柔らかな桐生酵母パンの器に入れてご提供いたします。

またウエルカムドリンクとして、フレッシュの苺とピューレ状にした苺を氷にし、スパークリングワインを注いだ 1 杯をご用意します。旬の食材を使った 14 種のメニューが楽しめるティースタンドとメインディッシュとともに、楽しいお食事時間をお過ごしください。

「EMONDEL Evening High Tea」概要

【期間】2022 年 3 月 2 日（水）～5 月 28 日（土）の水曜日～土曜日 & 祝前日の日曜日

※除外日：4 月 29 日～5 月 8 日

【時間】17:00～21:00（最終入店 19:00）※120 分制 ※2 日前 14 時までの事前予約制

【料金】お 1 人さま 4,200 円（食後のコーヒー付）

【オプション】フリーフロー（紅茶 4 種、コーヒー）または（スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン） + 800 円

【メニュー】



<スペシャルディッシュ>

桐生酵母パンの器に入れた“なにわ黒牛”の赤ワインシチュー



<上段>

照り焼きパテとベアルネーズソースのミニバーガー／ちょっぴりスパイシーな空豆とソーセージのキッシュ／菜の花のポタージュスープ ベーコンフレーバーのオイルと共に／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



<中段>

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／植木鉢仕立てのスティック野菜のトンナートディップスタイル トッピングサラミと共に／ポテトサラダを包んだスモークサーモンのオモニエール



<下段>

苺の“ワクワク”メロンパン 流れるヨーグルトソース／スマイル苺を乗せた塩サブレ／苺のドライフルーツ入りパウンドケーキ／苺のマカロン／苺に見立てたアイシングクッキー



<ドリンク>

ウェルカムドリンク～苺の氷を入れたスパークリングワイン～／食後のコーヒー（ブレンドコーヒーまたはアイスコーヒー）

【アニバーサリー特典】

主役のハイティアーにメッセージプレート添えて、アニバーサリー仕様に。記念写真もプレゼント。誕生日や記念日にもぜひご利用ください。



※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