

2022年11月14日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

爽やかなレモンの香りが弾けるバブルドリンクと一緒に、  
心躍るクリスマスアフタヌーンティー



EMONDEL Afternoon tea〜クリスマス 2022〜 イメージ

詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/96637/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）では、2022年12月1日（木）から25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、クリスマス気分を盛り上げるアフタヌーンティー「EMONDEL Afternoon Tea〜クリスマス 2022〜」を販売いたします。

ランチタイムから楽しめるとご好評いただいている EMONDEL のアフタヌーンティー。この期間はクリスマスをモチーフにしたスイーツとセイボリー、全13品が3段のティースタンドに並びます。レモンの香りを封じ込め、バブルがのったウェルカムドリンクと共に、クリスマス気分を盛り上げます。

上段には、コクのあるクリームチーズを抹茶風味のショコラでコーティングし、果肉がゴロゴロとしたベリーソースを潜ませた「抹茶のオーナメント〜フロマージュムース〜」や、レモンの苦味を効かせたコンフィチュールと爽やかなレモンカスタードクリームの上にとり濃厚なメレンゲを覆いかぶせ焼き上げた「雪山に見立てたレモンタルト」、トナカイに扮したしっとりとした食感の「ショコラマカロン」、苺のサンタクロースなどが並びます。

中段には、蜂蜜をたっぷり入れ焼き上げたフランスの伝統菓子「パン・デピス」をご用意。スパイスの香りと優しい甘さが冬にぴったりの一品です。その他、コクのある定番のクロテッドクリームとメープルシロップで楽しむ「スコーン」、「フルーツ盛り合わせ」がお楽しみいただけます。

下段には、見た目が万華鏡のように華やかな「チキンとハーブのテリーヌ」や、ドッグパンにはアボカドバターを塗り、サクサクの海老フライと具沢山のタルタルソースが楽しめる「海老カツドッグ」などがご堪能いただけます。

またウェルカムドリンクには、カシスの炭酸ドリンクの上にしゃぼん玉が乗ったようなバブルドリンクをご用意。しゃぼん玉が弾けると空間には爽やかなレモンの香りが漂います。

厳選した紅茶とご一緒に楽しめる、クリスマスシーズンだけのアフタヌーンティーで心躍るひとときをお過ごしください。

### **「EMONDEL Afternoon Tea〜クリスマス 2022〜」概要**

【期間】2022年12月1日（木）～25日（日）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※2日前 15時までの事前予約制

【料金】お1人さま4,800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、カシスベルモット、キールロワイヤル、ミモザ）  
+1,800円

【メニュー】



#### <上段>

- 抹茶のオーナメント〜フロマージュムース〜
- 雪山に見立てたレモンタルト
- トナカイマカロン
- 雪だるまを添えたガトーショコラ
- 苺のサンタクロース
- ノエルクッキー2種〜リース&ダイヤモンド〜

#### <中段>

- スコーン クロテッドクリームとメープルシロップ添え
- パン・デピス
- フルーツ盛り合わせ





<下段>

- 海老カツドッグ
- チキンとハーブのテリーヌ マルブレ仕立て
- ハッシュドポテト
- ピクルス&オリーブマリネ



<ウェルカムドリンク>

- バブルドリンク〜レモン薫るカシスのソーダ〜  
(ノンアルコール)

【ドリンク】（おかわり自由）

- ・紅茶 ※ポット交換制となります。
- amsu tea（キャラメルナッツ／ラ・フランス／ショコラベリー／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（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