

2022年12月21日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

**大阪産（もん）のええもんを使ったスイーツやセイボリーを堪能！**  
**開業 40 周年のアニバーサリーイヤーをお祝いする大阪づくしのアフタヌーンティー**  
～2023年10月に開業40周年を迎えます～



公式ホームページはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/97633/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、2023年10月1日（日）に迎える開業40周年を記念して、レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて2023年1月13日（金）から2月23日（木・祝）の期間、「開業40周年アニバーサリーアフタヌーンティー～OSAKA～」を販売いたします。

新大阪江坂東急 REI ホテルは1983年に開業し、たくさんのお客様と地域の方々に支えられながら、2023年10月1日（日）に開業40周年を迎えます。今回、アニバーサリーイヤー企画第一弾として、地元食材である大阪産（もん）食材や大阪名物メニューなどをアレンジしたスイーツやセイボリーでアニバーサリーイヤーをお祝いするアフタヌーンティーをご用意しました。

上段には、大阪府認定“農の匠”が生食用のために作られた大阪産「農の匠の玉子」を使用した“プリンアラモード”や、大阪発祥と言われているミックスジュースをアレンジした“食べるミックスジュース”。天下統一を成し遂げた秀吉の茶室をイメージし、金箔を贅沢に使った“大福”が並びます。またこれまでの40年、酸いも甘いも経験し、そしてこれからもお客様

に選ばれるホテルを目指す想いを、味の4重層で表現したエモンデル仕立ての“オペラ”。感謝の気持ちを表したハート型の“フランボワーズマカロン”がお楽しみいただけます。

中段には、「農の匠の玉子」と日本初の国産カレー粉を開発した大阪発祥のハチ食品「蜂カレー粉」を使い、ほんのり香るカレーのスパイスを楽しむ“スコーン”や大阪名物たこ焼きを模した“シュークリーム”、“フルーツ盛り合わせ”がお楽しみいただけます。

下段には、大阪ならではのセイボリーが揃います。月5頭しか出荷できない希少な純大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」の“串カツ”や“どて焼きのキッシュ”のほか、生産者のもとへ料理長自ら訪問した大阪産「河内鴨」は“生ハム”でご提供いたします。河内鴨は最高級国産合鴨と言われ、生でも食べられる鮮度と脂の旨味が特徴です。

また、紅茶は大阪の紅茶ブランド amsu tea（アムシュティー）のフレーバーティー4種と、神戸の紅茶専門店 Lakshimi（ラクシュミー）の「極上はちみつ紅茶」をご用意しました。

地産地消、地元大阪にこだわったアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。



大阪産（もん）とは、大阪府域で栽培・生産される農作物、畜産物、林産物、水産物と、それらを原材料として使用した加工食品のことです。

新大阪江坂東急 REI ホテルでは、今後も大阪産（もん）食材を使用した企画を通じて、大阪府が取り組む地産地消の推進、地元の特産品の PR に貢献するとともに、流通コストの削減による CO2 削減等の環境問題などに寄与してまいります。

今回のアフタヌーンティーでは「農の匠の玉子」「なにわ黒牛」「河内鴨」を使用いたします。

### 【開業 40 周年アニバーサリーアフタヌーンティー～OSAKA～】概要

【期間】2023 年 1 月 13 日（金）～2 月 23 日（木・祝）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120 分制 ※3 日前 15 時までの事前予約制

【料金】お 1 人さま 4,400 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、チャコリ）  
+1,800 円

【メニュー】



<上段>

- 農の匠の玉子のプリンアラモード
- 食べるミックスジュース
- 天下の大福～金箔に包まれた金柑・白あん・求肥
- ～
- 味の4重層～EMONDEL オペラ～
- 「LOVE40 周年」～フランボワーズマカロン～



<中段>

- 「たご焼き」ちやいませ〜シュークリームでんねん〜
- 蜂カレー粉を使用したスパイシーなスコーン はちみつ添え
- フルーツ盛り合わせ



<下段>

- どて焼きのキッシュ
- 河内鴨の生ハム ピクルスとオリーブを添えて
- なにわ黒牛と紅生姜の串カツ なにわ名物串かつソース添え ※二度漬け OK

【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（バラのしずく／オレンジフルーツガーデン／バニラクリーム／イングリッシュブレックファースト）
- 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