

**南国感溢れるカラフルなスイーツと選べるクリームソーダでハワイ気分を満喫！
「トロピカルフルーツのアフタヌーンティー」を販売**



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/102037/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：江村 実）では、2023 年 5 月 10 日（水）～6 月 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、「ハワイ気分♪トロピカルフルーツのアフタヌーンティー #ハワイアン」を販売いたします。

ランチタイムにお 1 人さまからも楽しめるとご好評いただいているアフタヌーンティー。今回は夏に向けて、南国気分が味わえるトロピカルフルーツを使い、ハワイ気分を満喫できるアフタヌーンティーをご提供いたします。

スイーツには、フラダンスをイメージした“ローズヒップハイビスカスジュレ”や、ハワイ土産の定番マカダミアナッツチョコを連想し、カラフルなドライフルーツをのせた“ココレカ（ハワイ語でチョコレートの意）テリーヌ”。さっくりと焼き上げたアーモンドタルトの上にマンゴー、パイナップル、キウイフルーツが集まるように飾った“トロピカルタルト Oahu（ハワイ語で人が集まる場所の意）”、ハワイの伝統スイーツ“バター餅”などをご用意いたします。セイボリーには、メロンとアボカドをベースに大阪産レモンの酸味を効かせ、添えたシュリンプをディップしても楽しめる“冷製スープ”などがお楽しみいただけます。

また、今回はスイーツやセイボリーとともに、選べるクリームソーダが登場します。メロン、グアバ、マンゴーの 3 種類からお好きな味を 1 つお選びいただけます。アイスクリームがのった鮮やかな色合いの 1 杯と、こだわりのスイーツやセイボリーで心ゆくまでハワイ気分をお楽しみください。

「ハワイ気分」トロピカルフルーツのアフタヌーンティー #ハワイアン」 概要

【期間】2023年5月10日（水）～6月25日（日）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※2日前 11 時までの事前予約制

【料金】お1人さま 4,800 円

【メニュー】



＜上段＞

- EMONDEL のアイスクャンディー #大阪もんレモン
- フレッシュ♪トロピカルタルト #oahu
- 南国薫るローズhippハイビスカスジュレ #フラダンス
- ハワイの伝統スイーツ“バター餅” #ココナッツ
- ココレカテリーヌ #マカダミアナッツ



＜中段＞

- チョコチップスコーン #焼きたて
- 揚げバナナ チョコシロップ添え #春巻き
- メロン #カラフル



＜下段＞

- スモークサーモンとクリームチーズのトルティーヤ
#ラップサンド
- シュリンプを添えたメロンとアボカドの冷製スープ
#ガスパチョ
- パイナップルのピクルス&オリーブマリネ #ピンチョス
- フライドポテト&オニオンリング #サルサソース



＜選べるクリームソーダ＞

3 つの中から 1 つお選びいただけます。

- メロン
- グァバ
- マンゴー

【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（マンゴービー／ライチ／トロピカルパッション／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。

※食材の収穫や入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※表示金額はサービス料（10%）と消費税（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）

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