

夏祭りの定番、金魚すくいやスーパーボール、りんご飴も!?
華やかスイーツとセイボリーで楽しむ大阪もんいっぱいのアフタヌーンティー



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/103124/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7月6日（木）～8月10日（木）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、「大阪もん満載！夏祭りアフタヌーンティー #ほんまおおきに40周年」を販売いたします。

当ホテルでは、季節に合わせテーマを変え、地元食材を取り入れたアフタヌーンティーを提供しています。今回は夏祭りをテーマに、旬の大阪産（もん）食材をふんだんに使ったスイーツやセイボリーをご用意しました。

まず祭りのはじまりと称して、ファーストドリンクに大阪の企業が製造する瓶ラムネをご提供いたします。ビー玉を中に落として飲む、夏祭りには欠かせないラムネをぜひご堪能ください。

スイーツには、ホテルの所在地でもある吹田市内で栽培されたバナナを使い、金魚すくいをイメージした“チョコバナナクレープ”や、りんごの代わりに大阪産トマトで作った“トマト飴”。スーパーボールに見立てた、大阪産レモンを入れた寒天やフルーツと一緒に楽しむ“杏仁豆腐”などがお楽しみいただけます。その他、大阪産デラウェアやチーズを混ぜた風味の良いシュー皮に大阪産ポークのリエットを詰めた“たこ焼きに模したグジェール”などのフルーツやセイボリーも登場いたします。

また、ホテル開業40周年を記念したお得な特典や来店特典もご用意しています。ぜひこの夏はエモンデルのアフタヌーンティーで夏祭り気分をお楽しみください。

「大阪もん満載！夏祭りアフタヌーンティー #ほんまにおおきに 40 周年」概要

【期間】2023年7月6日（木）～8月10日（木）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※3日前 11時までの事前予約制

【料金】お1人さま 4,800円

【開業 40 周年記念特典】

来店 7 日前 11 時までのご予約でお 1 人さま 400 円割引

【アフタヌーンティー来店特典】

もれなく「エモンデル オリジナルうちわ」をプレゼント



エモンデル オリジナルうちわ

【内容】



<上段>

- 金魚すくいをイメージしたチョコバナナクレープ
#吹田バナナ #そんなバナナ
- リンゴやないで大阪もんトマト飴 #トマト飴
- スーパーボールに見立てた
大阪もんレモンの寒天とフルーツ #杏仁豆腐
- あんずのジャーケーキ #大阪もん卵
- パイナップル大福 #冷やしパン



<中段>

- 大阪もんデラウェア #大阪もんぶどうどう？
- たこ焼きちやいまんねんグジェールでんねん
#大阪もんポーク
- トマトと岩塩のスコーン
#大阪もんトマトのセミドライ



<下段>

- トウモロコシのムース #ソフトなクリーム
- ナポリタンドッグ #大黒ソース
- 輪投げ～スパイシーポテトとゴーヤリング～ #ユーモア
- ピクルス&オリーブマリネ #プロシエト



<祭りのはじまり>

- おおさかもん“瓶ラムネ” #大阪もん名品

【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（アフリコットオレンジ／アールグレイレモン／メモリアルジャスミン／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