

2020年2月21日
株式会社東急ホテルズ

40cm ロングパイも登場！ 2日間だけの「いちごスイーツビュッフェ」開催



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 2020年3月7日（土）、8日（日）の2日間、ブッフェレストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（でりしゃすきっちゃん えもんでる）にて、いちごスイーツが楽しめる「いちごスイーツビュッフェ」を開催します。

18種類のいちごスイーツの中には、スティックにベリーや苺と一緒にささった「いちご大福」や大きなスプーンに甘酸っぱい苺とクリームのがんが絶妙な「ストロベリーモンブラン」。口の中でシュワッと溶ける一口サイズの甘い「ストロベリーメレンゲ」など見た目も可愛いスイーツを取り揃えました。また 40cm の「ストロベリーロングパイ」は、サクサクパイの上にアーモンドクリームを焼いたダイヤモンド生地と濃厚なカスタードクリーム、苺をデコレーションし当日はカットして提供します。



パフォーマンスデザートでは出来立てのおいしさを味わるデザートとして、ミニパンケーキをシェフが目の前で焼き上げ、フレッシュの苺を使ったソースをたっぷりかけて提供する「ミニパンケーキ いちごソース」。ウェイターが炎をあげてフランベするあつあつのデザートと冷たいバニラアイスの組み合わせが楽しめる「いちごのカラメリゼ バニラアイス添え」をご用意します。

スイーツ以外にも「苺とチーズのサラダ」や「ジャンボホットドック」などのライトミールもお召し上がりいただけます。

「いちごスイーツビュッフェ」

【期間】2020年3月7日（土）、8日（日）

【時間】15:00～16:30（90分制）※要予約

【料金】お1人さま2,728円（3,300円）

■メニュー

<パフォーマンスデザート>

ミニパンケーキ いちごソース／いちごのカラメリゼ バニラアイス添え

<スイーツメニュー>

ストロベリーロングパイ／いちごショートケーキ／スプーン・ストロベリーモンブラン／ストロベリーメレンゲ

いちごのパウムクーヘン／ディップ・ビスキュイ／フランボワーズのパンナコッタ／いちごタルト

ミックスベリージュレ／ストロベリーロールケーキ／あまおう苺のパウンドケーキ／フリーズ・ポム

フリーズ・カシス／いちごプリン／いちご大福／チョコレートファウンテン

<ライトミール>

苺とチーズのサラダ／ジャンボホットドック／ころころハッシュドポテト／カレー／コンソメスープ

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/59893/index.html>

※写真はイメージです。

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※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。

【お客様のご予約・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) 営業時間 6:30~22:00

■ Delicious Kitchen EMONDEL

「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 月にオープン。ディナーでは、客席でシェフやスタッフがステーキなどの焼きたてグリルをサーブするブッフェやパティシエ特製デザートまで幅広いメニュー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 (いとう)

電話:06-6338-0109 / FAX:06-6338-8010

メールアドレス:mi.ito@tokyuhotels.co.jp