

## 大阪・神戸の紅茶と食材を楽しむアフタヌーンティーを販売



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）レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）では、9月16日（木）から11月30日（火）まで、大阪・神戸の紅茶と食材にこだわった13種類のスイーツとセイボリーのアフタヌーンティー「EMONDEL Afternoon Tea～Autumn KOBE×OSAKA～」(エモンデル アフタヌーンティー オータム 神戸 大阪)を販売します。

紅茶は神戸の紅茶専門店 Lakshimi（ラクシュミー）の「極上はちみつ紅茶」、または大阪の紅茶ブランド amsu tea（アムシュティ）の「イングリッシュブレックファースト」をお選びいただけます。

3段のティースタンドの上段には、マスカルポーネチーズの濃厚な味わいが楽しめる「植木鉢に見立てたティラミス」、赤ワインでコンポートした林檎を加えて焼き上げた「クレームブリュレ」や、アイスケーキと渋皮栗のグラッセを詰め込んだ店名ロゴの焼印が押された「EMONDEL 最中」、マシュマロやクルミなどを混ぜ込んだ見目がサラミソーセージのような「ショコラ」などのスイーツが並びます。

中段には、兵庫県産卵と六甲山麓の牛乳を使用した「ブランマンジェ」、粒が大きく、ふっくらもちりした食感の風味豊かな黒大豆「丹波黒」と一緒に楽しむ「大阪産ほうれん草（収穫状況によって変更）と抹茶のパウンドケーキ」、「フルーツ盛り合わせ」。

下段には甘みと香りが特徴の「神戸ビーフ」と、飼料にこだわり、あっさりとした甘みのある脂質を持つ大阪府内で唯一のブランド豚「犬鳴ポーク」、淡路産オニオンを使ったジューシーなパテが主役の「ミニバーガー」や、大阪湾で水揚げされた魚と兵庫県産卵の「冷製茶碗蒸し仕立て」などのセイボリーをご用意します。一品一品、こだわり尽くしの秋限定アフタヌーンティーをご堪能ください。

新大阪江坂東急 REI ホテルでは、季節ごとにテーマを変え、食材にこだわり、五感でお楽しみいただけるアフタヌーンティーを今後も提供してまいります。

## 「EMONDEL Afternoon tea～Autumn KOBE×OSAKA～」概要

【期間】2021年9月16日（木）～11月30日（火）

【時間】11:30～17:30（最終入店 16:30） ※90分制 ※前日 14 時までの完全予約制

【料金】お1人さま 3,500円

【メニュー】



### <上段>

植木鉢に見立てたティラミス スcoopでどうぞ/  
EMONDEL 最中～マロンカッサータと抹茶風味の求肥～/  
ゴロゴロ林檎のクリームブリュレ 黒ゴマパイ添え/  
渋皮栗のマロングラッセ ミロワール仕立て/プティフール/  
サラミ仕立てのショコラ



### <中段>

六甲山麓牛乳のブランマンジェ 葡萄の赤ワインコンポートとご一緒に  
/大阪産野菜のベジタブルケーキ 丹波黒マリネを添えて/  
フルーツ盛り合わせ



### <下段>

神戸ビーフと大阪府ブランド豚「犬鳴ポーク」のパテ ミニバーガー  
焼き蟹とイクラのエッグ～兵庫県産卵と大阪湾で水揚げされた魚の冷  
製ロワイヤル～/トリュフ薫るフライドポテト&サツマイモチップス/  
ピクルス&オリーブマリネ

### <ドリンク>

- ・紅茶（どちらか1種）：Lakshimi（ラクシュミー）極上はちみつ紅茶/amsu tea（アムシュティー）イングリッシュブレックファースト
- ・コーヒー（おかわり自由）：ブレンドコーヒー/アイスコーヒー

■Lakshimi（ラクシュミー）<https://lakshimi.jp/>

神戸トアロードにある、世界中の紅茶を扱う紅茶専門店。

「1杯の紅茶が、日々を丁寧に暮らす大切さに気づかせてくれる」そんな思いを込めて、Tea Time にふさわしい茶葉を厳選しています。

■amsu tea (アムシュティー) <https://www.amsu-tea.com/>

“日本にもっと美味しい紅茶を届けたい”という想いから 2003 年に設立された紅茶ブランド。

紅茶の産地スリランカで採れる上質なセイロンティーを中心に、厳選した茶葉のみを直輸入し、新鮮で高品質な紅茶をお届けしています。

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/79398/index.html>

※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](mailto:mi.ito@tokyuhotels.co.jp)