

令和4年7月21日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

旬のフルーツを堪能 桃&シャインマスカットのアフタヌーンティー

みずみずしいスイーツと、食欲をそそるセイボリー。ウェルカムドリンクには桃のラッシーソーダを



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/91622/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 つかわき よう）では、2022年8月5日（金）から9月19日（月・祝）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、「桃とシャインマスカットのアフタヌーンティー」を販売いたします。

当レストランのアフタヌーンティーは、12:00 から提供しており、ランチと兼ねて利用できると好評です。今回は、夏に旬を迎える「桃」と「シャインマスカット」を主役にしたスイーツ、セイボリーの数々を提供いたします。

上段には、ホワイトチョコでコーティングした「シャインマスカットのエクレア」や、杏仁豆腐と桃のハーモニーが楽しめる「桃のジュレと杏仁豆腐のヴェリーヌ」、「シャインマスカットのミニ大福&桃のギモーブ ピンチョス仕立て」など、みずみずしいスイーツが並びます。おすすめは「ピーチメルバ EMONDEL スタイル」。桃のコンポートの下には、アーモンド風味のムース、カスタードクリーム、フランボワーズソースが入っています。

中段にはフレッシュな「シャインマスカット」とスコーン、クッキーが。スコーンは桃のコンフィチュールと一緒に召し上がりください。

下段には見た目も可愛いセイボリーが4種。食べ応えのある「ローストビーフとクリームチーズのミニベーク」、暑い季節にぴったりの「トウモロコシのヴルーテ」はトウモロコシの甘味がギュッと詰まっています。塩気のある「スパイシー風味のフライドポテト」や酸味の「ピクルス&オリーブマリネ」を間に挟みながらまたスイーツを楽しめます。

また、ウェルカムドリンクとして、桃&ヨーグルトのピューレをベースにしたラッシーにソーダを注いだ「桃のラッシーソーダ」をご提供します。グラスの縁のココナッツファインとの組み合わせもお楽しみいただけます。

感染対策で席数を減少した店内を見渡す席（アクリルボード完備）で、ランチタイムから楽しむアフタヌーンティーをお楽しみください。

「EMONDEL 桃とシャインマスカットのアフタヌーンティー」概要

【期間】2022年8月5日（金）～9月19日（月・祝） ※除外日：8/11～8/15

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

【料金】お1人さま 4,300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、レオナルド、キールロワイヤル、ミモザ） +1,500円

【メニュー】

<上段>

- ・桃のジュレと杏仁豆腐のヴェリーヌ
- ・桃の米粉ロールケーキ
- ・シャインマスカットのエクレア
- ・ピーチメルバ EMONDEL スタイル
- ・シャインマスカットのミニ大福&桃のギモーブ

～ピンチョス仕立て～



<中段>

- ・シャインマスカット
- ・スコーン 桃のコンフィチュール
- ・ダイヤモンドクッキー2種

～マスカット茶葉&ココナッツピスターシュ～



<下段>

- ・ローストビーフとクリームチーズのミニベーグル
- ・トウモロコシのヴルーテ
- ・スパイシー風味のフライドポテト
- ・ピクルス&オリーブマリネ



<ドリンク>

■紅茶（2種お選びいただけます）

・amsu tea

（イングリッシュブレックファースト／ベルガモットピーチ／フレンチマスカット）

・Lakshimi（極上はちみつ紅茶）

■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



※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】

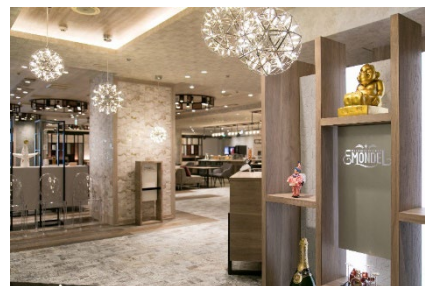
新大阪江坂東急 REI ホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<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 五十嵐

TEL：06-6338-0109／FAX：06-6338-8010

メールアドレス：m.igarashi@tokyuhotels.co.jp