

令和4年9月14日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

“いも・栗・なんきん”食欲の秋を満たすアフタヌーンティーを販売

9月30日から10月31日までは「ハロウィン」がテーマ



EMONDEL Autumn Afternoon tea～いも・栗・なんきん～モンスターハロウィン イメージ

詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/94186/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9月30日（金）から11月27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、秋の味覚をテーマにしたアフタヌーンティー「EMONDEL Autumn Afternoon Tea～いも・栗・なんきん～」を販売いたします。開催中は期間ごとに2つのバージョンのアフタヌーンティーをご用意し、それぞれの秋をお楽しみいただけます。

9月30日（金）～10月31日（月）までの期間は、ぶどうのシロップを注射器で注ぐウェルカムドリンクと一緒に、しっとりとした舌触りと芳醇なバターの香りが印象的なフィナンシェ生地をベースに、たっぷりの濃厚なマロンクリームが味わえる“栗のモンブラン”や、柿を白ワインでコンポートにしマロンリキュールの風味が感じられる“ヴェリーヌ”などのスイーツがコワかわいいモンスターに大変身。キャンディー包みのセイボリーも楽しめるハロウィンバージョンのアフタヌーンティーをご提供いたします。



9/30～10/31 ハロウィンバージョン 4,600円

11月1日（火）～27日（日）までの期間は、ホクホクなさつまいもにバターとシナモンの香りを練り込み、艶だしには蜂蜜を使用した“スイートポテトのタルト”や、セミドライの無花果と濃厚な旨味のポーグリエットを焼き上げたキッシュなど、秋の食材をふんだんに取り入れたスイーツとセイボリーをご用意しています。中でもスコップスプーンでお召上がりいただく“カボチャのプディング”は、植木鉢をイメージしたココアのクランブルにカボチャの種を植え、水やりをするように添えた、スポイトの黒蜜をかけてお楽しみいただけるスイーツ。秋の収穫を楽しむようにご堪能いただけます。



11/1～27 秋の収穫祭バージョン 4,200円

3段のティースタンド1台がお1人さま分と、食欲の秋を満たすのにぴったりのアフタヌーンティー。厳選した紅茶とともに、秋の訪れを感じるひとときをお過ごしください。

「EMONDEL Autumn Afternoon Tea～いも・栗・なんきん～」概要

【期間・料金】

Monster Halloween バージョン 2022年9月30日（金）～10月31日（月） お1人様4,600円
秋の収穫祭バージョン 2022年11月1日（火）～27日（日） お1人様4,200円

【時間】

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

【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（イングリッシュブレックファースト／マロンモンブラン／アップルガーデン／ショコラベリー）

●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）

【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、カシスベルモット、ミモザ、キールロワイヤル） +1,500円

【メニュー】

Monster Halloween バージョン <9/30~10/31>



<上段>

- お化けが飛び交うゴーストモンブラン
- 一つ目お化けのマロン大福
- 紫芋のタルト
- コウモリ羽ばたくカボチャの満月プディング 黒蜜添え
- 飛び出る目玉！マロン薫る柿のヴェリーヌ
- マカロン〜Jack-o'-Lantern〜



<中段>

- ブラックスコーン 無花果のコンフィチュール添え
- フルーツ盛り合わせ
- アップルフレーバーのディアマンクッキー



<下段>

- 4種フロマージュと柿のクワトロキッシュ
- 2種キャンディー包み
 - ・クレープで巻いたガリシア栗豚のリエット
 - ・ナッツ&ドライフルーツ
- トリュフ薫るフライドポテト 栗とさつまいも添え
- オリーブマリネ&ピクルス



<ウェルカムドリンク>

- ぶどう注射のソーダ

秋の収穫祭バージョン<11/1~27>



<上段>

- マロンモンブラン
- マロン大福 ベリー添え
- スイートポテトのタルト
- カボチャの種まきプディング 黒蜜添え
- マロン薫る柿のヴェリーヌ
- ショコラマカロン



<中段>

- スコーン 無花果のコンフィチュール添え
- フルーツ盛り合わせ (葡萄・梨)
- マロンフレーバーのディアマンクッキー



<下段>

- 無花果とポークリエットのキッシュ
- 林檎、生ハム、チーズのサラダ仕立て
- トリュフ薫るフライドポテト 栗とさつまいも添え
- オリーブマリネ&ピクルス



<ウェルカムドリンク>

- マロンソーダ

※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