

2020年1月31日
株式会社東急ホテルズ

たこ焼き風デザートが登場！「大阪グルメフェア」 2月3日より開催



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2月3日（月）～3月31日（火）の平日限定で、ブッフレストラン「Delicious
Kitchen EMONDEL」（でりしやすきっちゃん えもんでる）にて大阪をテーマにしたメニューを楽しめる「大阪グ
ルメフェア」を開催します。

大阪グルメの代表格“お好み焼き”や“とん平焼き”などを筆頭に、飼料にこだわり、あっさりとして甘みのある
脂質を持つ大阪府内で唯一のブランド豚「犬鳴豚」や、スタッフが客席までワゴンに乗せて回る「お好み焼き風
ピッツア」は仕上げをお客様の目の前でチーズソースをかけて提供します。また、珍しい白い卵“ピュアホワイト”を
使った「とん平焼き風ホワイトオムレツ」。そしてデザートには、たこ焼きにそっくりなデザート「たこ焼き風プチケー
キ」。たこ焼きソースはチョコレートソースで、マヨネーズは生クリーム、青のりは抹茶パウダー、紅しょうがはドライい
ちご、粉ガツオはきな粉で表現しました。

昨年9月25日にリニューアルオープンしたエモンデル。2月より鉄板焼をアップデート。肉や野菜が並ぶショ
ーケースよりお客様がお好みで選んだものを鉄板で調理し、出来立てをウェ이터が席に運びます。シェフと会話

しながら選ぶ楽しみと鉄板焼のパフォーマンスの両方を楽しんでいただけます。シェフと一緒に写真撮影などお客様も参加する。体験型レストランにアップデートしました。

「Delicious Kitchen EMONDEL」では、コンセプトである「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」と、店名である「EMONDEL（えもんでる）＝ええもんでる」にちなみ、食材やお客様に楽しんでいただけるサービス方法にこだわったフェアを今後も引き続き展開していきます。



「大阪グルメフェア」

【期間】2020年2月3日（月）～3月31日（火）の平日

【時間】18:00～22:00（最終入店 20:30／ラストオーダー21:00）120分制

【料金】

<食べ放題>お1人さま・ソフトドリンク付き 3,141円（3,800円）

■フードメニュー

<12種類のグリルメニュー>

大阪産犬鳴豚の塩麴焼き／US牛ロースステーキ／ソーセージ／パプリカ／椎茸／かぶら／アスパラ
菜の花／ズッキーニ／インカのめざめ／ヤングコーン／紅芯大根

※野菜はその日の入荷で変わります

<ブッフェメニュー>

とん平焼き風ホワイトオムレツ／とろとろチーズソースのかかったお好み焼き風ピッツア
串カツ盛り合わせ／チキンのハチカレー煮込み／ピリ辛どて焼き／大阪産豆苗と鮭のタタキ
牛肉と油かすのハリハリ鍋風／たご焼き風プチケーキ／パウンドケーキ／ムースデザート など

<飲み放題> Aプラン+976円（1,180円）～Cプラン+1,637円（1,980円）の3プラン

■フリードリンクメニュー

生ビール（2種）／ハイボール／サワー／カクテル（15種）／梅酒／オリジナルモクテル（2種）／ノンアルコールビール

Bプランには、大阪のワイナリー「カタシモワイナリー」のスパークリングワイン（2種）などが追加。

Cプランには、箕面ビールや大阪奥河内の地酒「西條酒造」の日本酒（2種）などが追加。

WEB サイト :

<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/58985/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