

桃をまるごと使用したスイーツや大粒で芳醇な香りのシャインマスカット。
桃とシャインマスカットに恋する夏のアフタヌーンティー



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/104877/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：江村 実）では、2023年8月18日（金）～9月24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、「桃とシャインマスカットのアフタヌーンティー #ほんまおおきに40周年」を販売いたします。

昨年も大好評だった「桃とシャインマスカット」をテーマにしたアフタヌーンティー。お客様からのリクエストも多かったことから、今年も旬の時期に合わせ期間限定で販売いたします。

フルーツの美味しさをそのまま生かしたスイーツには、甘くてジューシーな桃をまるごと1玉使用し、半分を使ってムースを作り、残り半分は器として果肉の上にムースを絞った、物語「桃太郎」イメージの“まるごとピーチムース”や、口当たりの良いパンナコッタの上に、桃の甘さと香り、柔らかい果肉の食感が楽しめる“ピーチジュレのパンナコッタ”。アーモンドクリームにマスカットの香りが漂う茶葉を混ぜ込み焼き上げたタルトにシャインマスカットをトッピングした“シャインマスカットのタルト”、シャインマスカットを一粒まるごと包んだ“シャインマスカット大福”などをご用意しました。

また、生ハムの塩味がアクセントの“桃とモッツアレラチーズのカプレーゼ”などのセイボリーや、ウェルカムグラスとして上品な甘みが楽しめる“シャインマスカットのアイスクリーム”もご堪能いただけます。

シェフの遊び心も楽しめる、エモンデルこだわりのアフタヌーンティーを心ゆくまでお楽しみください。

「桃とシャインマスカットのアフタヌーンティー #ほんまにおおきに 40 周年」 概要

【期間】2023年8月18日（金）～9月24日（日）

※桃の出荷状況によって、開催期間が短縮される場合がございます。

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※2日前 11 時までの事前予約制

【料金】お1人さま 4,500円

【内容】



＜上段＞

- まるごとピーチムース #桃から生まれた“エモ太郎”
- シャインマスカットのタルト #マスカット茶葉
- ゴロゴロピーチジュレのパンナコッタ #ナンテコッタ
- ピーチマカロン #マカロン
- シャインマスカット大福 #白あん



＜中段＞

- シャインマスカット #フレッシュ
- 2種類のスコーン
～トウモロコシ&岩塩、ホワイトチャンクチョコレート～
#焼きたて



＜下段＞

- 桃とモッツアレラチーズのカプレーゼ 生ハム添え
#カプレーゼ
- チキンとキャロットラペを挟んだクルミパン #ミニドッグ
- フライドポテト #塩レモン



＜ウェルカムグラス＞

- シャインマスカットのアイスクリーム #アイスクリーム

【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（ミスカグレイ／スウィートホワイトピーチ／フルーツミックス／イングリッシュブラックファースト）

●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）

※写真はイメージです。

※食材の収穫や入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※表示金額はサービス料（10%）と消費税（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）

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