

2023年10月27日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

年に一度の聖なる夜のストーリーをイメージした
「2023 クリスマスディナー～サンタクロースの忙しくて楽しい一日～」



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/108130/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12月23日（土）、24日（日）の2日間、レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて、「2023 クリスマスディナー～サンタクロースの忙しくて楽しい一日～」を開催いたします。

今回のクリスマスディナーは「クリスマスの夜」をテーマに、物語仕立てのコース料理をご用意しました。

物語のはじまりは、サンタクロースの大好物“人参のクリームブリュレ”。今回の主人公・人参好きのサンタクロースをイメージしたアミューズから始まります。前菜にはリンゴのコンポートとカリフラワーのグレックを土台にハーブでマリネした七面鳥のムースとフレッシュフルーツ、根菜のピクルスでホワイトクリスマスツリーを表現した“七面鳥のムースとリンゴとカリフラワーのアンサンプル”などをご用意します。大阪産河内鴨を使用し、トマトの酸味、ビーツの甘味を加えた“パイ包みのスープ”やノエルカラーが美しく、香ばしく焼いたオマール海老の殻や生姜等を加えた和だしの泡で雪を見立てた“オマール海老と蕪 和エビスと甲殻薫るエミュルション”が続き、メインディッシュを飾る肉料理には、厚切りの牛フィレ肉とフォアグラに黒トリュフを加えたペリグーソースをたっぷりとかけ、添えた温野菜が華を添える“牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ”をお楽しみいただけます。また物語の締めくくりとして、ドライフルーツやチョコ等が入った生クリームたっぷりのふんわりしたアイスを焼いたメレンゲで覆い、オーナメントをイメージしたデザート“ヴァシュラン”をご提供いたします。

シェフの遊び心溢れる、一皿ごとのクリスマスストーリーとともに、大切な人との特別な時間をお過ごしください。

「2023 クリスマスディナー～サンタクロースの忙しくて楽しい一日～」概要

【期間】2023年12月23日（土）、24日（日）

【時間】18:00～21:30 <ご予約は18:00、19:00で承ります> ※2日前12時までの事前予約制

【料金】お1人さま12,000円

【メニュー】



大好物の人参のクリームブリュレで腹ごしらえ。

さあサンタクロースの忙しく楽しい一日のはじまりです。

【アミューズ】

人参のクリームブリュレ #サンタクロースの大好物



サンタクロースを待つ街にはきれいなクリスマスツリーが。

今年はホワイトクリスマスツリー。

【冷前菜】

七面鳥のムースとリンゴとカリフラワーのアンサンブル

聖なる夜のホワイトクリスマスツリー



プレゼントを配るサンタクロース。あの家は煙突から入ろうかな？

【温前菜】

ガトー仕立てのアッシュェパルマンティエ

サンタクロースの入り口“煙突”



煙突から見えたのは、サンタクロースも食べたくなる

クリスマスを楽しむご馳走スープ。

【スープ】

パイで包んで焼き上げた河内鴨とビーツの真っ赤なスープ

クリスマスのご馳走スープ



プレゼントを配り終えたサンタクロースの帰り道。

サンタクロースにも雪が積もってしまいました。

【魚料理】

オマール海老と蕪 和エピスと甲殻薫るエミュルション

サンタクロースの帰り道



サンタクロースからのプレゼントを開けてびっくり！
たくさんのかわいいプレゼントがクリスマス盛り上げます。

[肉料理]

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
弾けたクリスマスプレゼント



オーナメントボールを眺めながら。サンタさん、今年もありがとう。

[デザート]

ヴァシュラン 2023Noël # オーナメントボール



[プティフル] 下記よりお好きな 2 種をお選びいただけます。

・マカロン ・フィナンシェ ・ディアマンクッキー

パンとバター

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