

2023年11月16日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

新春のお祝い気分を盛り上げる「お正月ランチbuffet」を開催



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/109049/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、2024年1月1日（月・祝）～1月3日（水）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、「2024 お正月セレブレイト スペシャルランチbuffet」を開催いたします。

新春を彩るメニューには、“ポークソテーと栗きんとん”や“黒豆とベーコンのミニキッシュ”“伊達巻きのブルスケッタ”など、洋風にアレンジしたおせち料理をはじめ、柔らかな食感に雲丹の風味が存分に味わえる“雲丹のフラン”や“冷製ローストビーフ”、蟹の甲羅を器に蟹のほぐし身をたっぷり入れた“グラタン”やパイを開けた瞬間に白身魚と香味野菜の香りが漂う“白身魚のパイ包み焼き”、幅広い世代に人気の“牛ロースステーキ”やお正月らしく、めでたいにちなんでアレンジして楽しむ“鯛焼きパフェ”など30種類以上を食べ放題でご用意いたします。さらにスペシャルディッシュとして、蟹やイクラ、ブリなど海鮮5種がのった“ちらし寿司”をお1人さま一皿限定でご提供いたします。また振る舞い酒として、大阪産デラウェアを使ったスパークリングワインも合わせてお楽しみいただき、お祝い気分をより一層盛り上げます。

さらに、1月4日（木）～8日（月・祝）の期間も、和洋バラエティ豊かなメニューが並ぶ「2024 新春ランチbuffet」を開催いたします。

新しい年の始まりに、ご家族や大切な方と楽しいひとときをお過ごしください。

■「2024 お正月セレブレイト スペシャルランチbuffet」概要

【期間】2024年1月1日（月・祝）～1月3日（水）

【時間】11:30～15:00（最終入店 13:30）※90分制 ※要予約

【料金（お1人さま/ソフトドリンクバー付）】大人 5,500円/小学生 2,300円/幼児（4～5歳） 1,500円

【メニュー（一例）】

新春！お正月振る舞い酒

スパークリングワイン「たこしゃん」（ワングラス）



スペシャルディッシュ

お祝いの一品（お1人さま一皿）

天下のちらし寿司～お造り5種盛り～

アクションコーナー

ジュージュー鉄板ステーキ 厚切り牛ロースステーキ

～旭ポンズ&大阪産玉葱ソース～

冷製料理

ポークソテーと栗きんとん

松前漬け 小柱添え

黒豆とベーコンのミニキッシュ

伊達巻のブルスケッタ

雲丹のフラン

金柑のコンポートとチキン

冷製ローストビーフ ほか

温製料理

ローストポーク 大阪もん茸「よろしい茸」添え

蟹甲羅グラタン

柚子薫る穴子と白玉団子の茶碗蒸し

白身魚のパイ包み焼き トマトクリームソース

蟹爪シューマイと点心の蒸籠蒸し

和エビス薫るシーフードリゾット

ブイヤベース ほか

デザートコーナー

プリンアラモード ～大阪産「農の匠の玉子」～

鯛焼きパフェ

フルーツ盛り合わせ ほか



■「2024 新春ランチbuffet」概要

【期間】2024年1月4日（木）～1月8日（月・祝）

【時間】11:30～14:30（最終入店 13:00）※90分制 ※要予約

【料金（お1人さま/ソフトドリンクバー付）】大人 4,000円/小学生 1,800円/幼児（4～5歳） 1,250円

【メニュー（一例）】

アクションコーナー

ジュージュー鉄板ステーキ 厚切り牛ロースステーキ
～旭ポンズ&オニオンソース～

冷製料理

スモークサーモンマリネ

冷製ローストビーフ

ポークリエットのカスクルード ほか

温製料理

白身魚のパイ包み焼き トマトクリームソース

照り焼きチキン 焼き里芋添え

柚子薫る白玉団子と穴子の茶碗蒸し

シーフードパエリア ほか

チャイルドコーナー

フライドチキン&フライドポテト

ミニハンバーグ ほか

デザートコーナー

プリンアラモード ～大阪産「農の匠の玉子」～

鯛焼きパフェ

フルーツ盛り合わせ ほか



WEB サイトはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/109069/index.html>

※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