

いちごの季節到来！甘さと酸味のバランスが良い大阪産「紅ほっぺ」が味わえる
「ストロベリーアフタヌーンティー」を販売



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/109663/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11日（木）～2月25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、毎シーズン第一弾として「大阪もん苺をふんだんに使ったストロベリーアフタヌーンティー2024 the first #紅ほっぺ」を販売いたします。

苺が美味しい冬から春の季節。2024年は苺を使ったアフタヌーンティーを第一弾、第二弾とメニューを変えてご用意いたします。第一弾の今回は甘さと酸味のバランスが良く、ほっぺが落ちるような甘酸っぱさを堪能できる地元大阪産のいちご「紅ほっぺ」を使ったスイーツとセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーを販売いたします。

スイーツには濃厚なキャラメル風味のアーモンドをアクセントに、サクふわのダックワーズと苺＆フランボワーズ、ピスタチオの2種類のバタークリームを重ねた“ミルフィーユ”や大粒苺を苺果汁たっぷりのギモーブで包んだ EMONDEL オリジナルの“苺大福”、練乳風味のブランマンジェに苺ソースをかけ“苺に練乳をかける”の逆の発想で生まれたシンプルなグラスデザート“いちごみるく”などをご用意。セイボリーには大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」と紅ほっぺを使った“ローストビーフサラダ”などがご堪能いただけます。

またウェルカムドリンクとして焼いた白玉の香ばしさとサクサクのドライ苺がアクセント、コーヒーとあんこの組み合わせが抜群の“おしるコーヒー”がお楽しみいただけます。苺好きにはたまらない、苺づくしの至福のひとときをお楽しみください。

「大阪もん苺をふんだんに使ったストロベリーアフタヌーンティー2024 the first #紅ほっぺ」概要

【期間】2024年1月11日（木）～2月25日（日）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※2日前10時までの事前予約制

【料金】お1人さま4,800円

【メニュー】



<上段>

- イチゴとピスタチオのダックワーズ #ミルフィーユ
- ストロベリーマカロン #ホワイトチョコ
- 苺大福? #ギモーブ
- エクレア“フリーズ” #フリーズパティシエール
- いちごみるく #練乳



<中段>

- 2種スコーン～イチゴ&ジャスミン茶葉～
#ストロベリーコンフィチュール
- 大阪もんフレッシュ苺 #河南いちご農場



<下段>

- 苺とポーチドエッグのローストビーフサラダ 蜜柑ソース
#なにわ黒牛
- 苺と海老をトッピングしたセロリラブムースのブルスケッタ
#セロリラブ
- フライドポテト #ハーブ



<ウェルカムドリンク>

- おしるコーヒー #ICHIGO

【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（フレッシュベリー／エブリディジャスミン／ショコラベリー／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