

**初夏のごほうび！みずみずしいメロンとブルーベリーを堪能
「マスクメロンとブルーベリーの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/116475/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5月9日（木）～6月23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、「マスクメロンとブルーベリーのアフタヌーンティー」を販売いたします。

当ホテルでは季節に合わせてテーマを変え、お1人さま1台のティースタンドで楽しめるアフタヌーンティーを提供しています。今回は甘く芳醇でジューシーな「マスクメロン」と甘酸っぱい「ブルーベリー」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。

スイーツにはマスクメロンをトッピングした“シュークリーム”やブルーベリーのクレームシャンティをサクサクのメレンゲでかわいくサンドしたサクふわ食感の“ブルーベリーのムラングシャンティ”。メロンのみずみずしさを活かした見た目、アーモンドのコクとマスクメロンのハーモニーをライムミントのジュレでまとめた“ブランマンジェ”、ブルーベリーソースをかけて楽しむバイクドチーズケーキなどが並びます。

セイボリーには生ハムメロンから着想を得て、生ハムとマスクメロンを自家製メロンパンで挟んだ、甘じょっぱさが特徴のエモンデルの新作“生ハムメロンパンサンド”は必食の一品。その他、ガスパチョをメロンでアレンジし上品な甘みときりっとした酸味の“冷製スープ”などをご用意いたします。

新緑がまぶしい初夏の季節。ウェルカムドリンクのメロンクリームソーダから始まる、旬を迎えたメロンとブルーベリーを楽しみ尽くすアフタヌーンティーをお楽しみください。

マスクメロンとブルーベリーのアフタヌーンティー 概要

【期間】2024年5月9日（木）～6月23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>

- マスクメロンのシュークリーム
- ブルーベリーのムラングシャンティ
- マスクメロン大福
- ミントジュレとマスクメロンをトッピングしたブランマンジェ
- バイクドチーズケーキ ブルーベリーソース添え



<中段>

- スコーン～ブルーベリー～
ブルーベリーのコンフィチュール添え
- マスクメロン＆ブルーベリー



<下段>

- 生ハムメロンパンサンド
- マスクメロンのガスパチョ
- ポテトチップス



<ウェルカムドリンク>

- メロンクリームソーダ

【ドリンク】（おかわり自由）

・紅茶 ※ポット交換制となります。

《お1人さま1杯限定「マスクメロンの和紅茶」》

- amsu tea（スイートブルーベリー／翡翠レモン／イングリッシュブレックファースト）
- 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