

2024年9月3日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

**牛ロースステーキ、にぎり寿司、ローストビーフなど 30 種類以上が食べ放題！
「秋の“ええもんでるでる”ランチbuffet」を開催**



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/120298/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 10 月 12 日（土）～14 日（月・祝）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、「秋の“ええもんでるでる”ランチbuffet」を開催いたします。

当ホテルではシーズン毎に幅広い世代にお楽しみいただけるランチbuffetを期間限定で開催しております。今回は店名「EMONDEL（エモンデル）」の由来、“ええもんでる”にちなみ、食欲の秋にぴったりな 30 種類以上の多彩なメニューが食べ放題でお楽しみいただけます。

シェフが目の前で焼き上げるアクションコーナーではオーストラリア産の牛ロースステーキをご提供します。赤身と脂身のバランスが良く、柔らかな肉質が特徴のロース肉を香ばしく焼き上げ、口いっぱい広がる肉の旨みをお楽しみいただけます。またbuffetコーナーには、お子様にも喜ばれるにぎり寿司（ブリ、エビ、イカ、漬けマグロ、サーモン）や、じっくりローストし柔らかくジューシーに仕上げたローストビーフ、肉汁が全体に行き渡り、しっとりとしたローストポークをご提供いたします。ビーフとポークのローストの食べ比べもぜひお楽しみください。その他、サーモンのパイ包みやかぼちゃとチキンのグラタン、りんごのコンポートなど旬の食材を使用したメニューもご用意しております。

秋の味覚を存分に楽しんでいただける 3 日間限定のランチbuffet。エモンデルでお腹いっぱい、秋のええもんをお楽しみください。

■「秋の“ええもんでるでる”ランチbuffet」概要

【期間】2024年10月12日（土）～14日（月・祝）

【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 4,500円/小学生 1,980円/幼児（4～5歳） 1,350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 牛ロースステーキ
～旭ポン酢&焼肉ソース～

冷製料理

にぎり寿司盛り合わせ（ブリ、エビ、イカ、漬けマグロ、サーモン）

カツオのたたき 旭ポン酢添え

さつまいものレモン煮

エビと野菜、きのこのマリネ

冷製パンプキンスープ

サラダコーナー ほか



温製料理

ローストビーフ シャスールソース

ローストポーク ジンジャーソース

サーモンと野菜のパイ包み トマトソース

かぼちゃとチキンのグラタン

きのこ銀杏、エビの茶碗蒸し

点心盛り合わせ

色々きのこをトッピングしたシーフードパエリア ほか



チャイルドコーナー

フライドポテト

フライドチキン

ナポリタン

エビフライ ほか

デザートコーナー

プティケーキ

プチシュー



ヴェリーヌ
りんごのコンポート
フルーツ盛り合わせ ほか

※写真はイメージです。

※食材の入荷や収穫状況により、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