

大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」をはじめ、大阪産の贅沢食材で彩る
聖なる夜のクリスマスディナーを販売



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/122626/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12月24日（火）、25日（水）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、「クリスマスディナー2024」を開催いたします。

ホリデーシーズンの聖なる夜を彩るディナーに、「黒毛和牛「なにわ黒牛」」「河内鴨」「よろしい茸」「農の匠の玉子」といった大阪産食材を取り入れたクリスマスコースをご用意しました。

コースの始めを彩る前菜は2種類。一品目はクリスマスリースをイメージし、蟹やアワビ、帆立貝柱、イクラ、ウニを使用した彩り豊かな一皿。二品目は旨味が強い河内鴨をマリネし、豚肉、ピスタチオ、フォアグラを加えて焼き上げたパテ・ド・カンパーニュをお楽しみいただけます。続いて、農の匠の玉子とブイオンを合わせて蒸し上げ、コンソメとトリュフの香りを効かせたスープ、魚料理はオマール海老をポワレにし、甘鯛は鱗をカリッと焼き上げた一品に仕上げました。お口直しには大阪産スパークリングワインを使った爽やかな風味のソルベをご用意しています。メインディッシュには月数頭しか出荷されない希少性の高い黒毛和牛「なにわ黒牛」のフィレ肉に、旨味が凝縮されたよろしい茸のデュクセルを纏わせ、パイで包んで焼き上げた一皿。フォアグラ、よろしい茸の風味と食感を共にご堪能ください。デザートにはピスタチオソースでコーティングしたフランボワーズムースと農の匠の玉子を使った濃厚なバニラアイスがお楽しみいただけます。

大切な方との特別なひとときを、シェフが心を込めて作り上げた至福のフルコースと共に過ごしてください。

■「クリスマスディナー2024」概要

【期間】2024年12月24日（火）、25日（水）

【時間】18:00～21:00 <ご予約は18:00、19:00で承ります> ※当日10時までの要予約

【料金】お1人さま15,000円

【メニュー】



[前菜]

海の幸を集めたハートの贈り物



[前菜]

大阪産河内鴨のパテ・ド・カンパーニュ



[スープ]

コンソメロワイヤル トリュフ風味



[魚料理]

殻ごとポワレしたオマール海老と
鱗を焼き上げた甘鯛のアメリカソース



[お口直し]
お口直しのソルベ
(大阪産スパークリングワイン「たこシャン」使用)



[肉料理]
大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」と大阪産よらしい茸のパイ包み
フォアグラ添え マデラの香り



[デザート]
モミの木に見立てたピスタチオとフランボワーズのムース
～雪降る夜のスノーマン～

プティフル

パンとバター

コーヒー

※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