

**三重県の味覚を堪能！新大阪江坂東急 REI ホテルの特別コラボランチ
期間限定ハーフbuffe付き特別コラボランチで
三重県の魅力を発見するチャンス**



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 2026 年 1 月 13 日（火）～2 月 15 日（日）にレストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて「三重県×新大阪江坂東急 REI ホテル特別コラボランチbuffe」を開催いたします。

WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/136826/index.html>



三重県の食にふれて知らなかった魅力を見つけよう。海の幸や味わい深い加工品など多彩な“いっぴん”を楽しめるチャンスです。今しか味わえない特別な三重県の魅力を発見しませんか。メイン料理 1 種をセレクトして、スープやサラダ、パン、デザートは好きなだけお召し上がりいただけるハーフbuffeランチに三重県産食材が登場します。期間限定の開催となるのでこの機会に是非味わってみてください。

ハーフbuffe付き“三重県コラボ”ランチ概要

第1弾 【「伊勢えび」と「伊勢たくあん」】（ハーフbuffe付）】

※1日限定2食

【日程】2026年1月13日（火）～2月15日（日）

【料金】5,200円

【メニュー名】「伊勢えび」のフリッター 「伊勢たくあん」で作ったタルタルソース添え

三重県が誇る「伊勢えび」を、ふわりと軽いフリッターに仕上げました。

三重県産御園大根を昔ながらの製法で古漬けにした「伊勢たくあん」を使ったタルタルソースとともにお召し上がりください。



第2弾 【「伊勢まだい」と「アカモク」】（ハーフbuffe付）】

【日程】2026年1月13日（火）～1月31日（土）

【料金】3,000円

【メニュー名】「伊勢まだい」と「アカモク」のハーモニー ゆず香るバターソース 焼きリゾット添え

三重県鳥羽市・菅島の海で育った海藻「アカモク」と「伊勢まだい」が織りなす、旨味と食感のハーモニー。

「伊勢まだい」を「アカモク」でマリネしてポワレに仕上げ、焼きリゾットにも両食材と混ぜ込み、二つの味わいを楽しみいただけます。

香り高いゆずバターソースとともにご堪能ください。



第3弾 【「伊勢うまし豚」と「新姫果汁」】（ハーフbuffe付）】

【日程】2026年2月1日（日）～2月15日（日）

【料金】2,600円

【メニュー名】「新姫果汁」でマリネした「伊勢うまし豚」のトンテキ

三重県四日市市のソルフードとして親しまれる「トンテキ」。その文化にちなみ、三重県熊野市だけで生産される香酸柑橘の一種である「新姫」の果汁で「伊勢うまし豚」をマリネしました。スダチやシークワサーのような酸味が強く、爽やかな香りをもつ「新姫」が、豚肉の旨味をいっそう引き立てます。ぜひご堪能ください。



【buffetコーナー】

・デリサラダコーナー ・各種ドレッシング ・各種パン ・ライス ・スープ ・フルーツ&プティデザートコーナー
・ソフトドリンクバー ・コーヒー ・各種紅茶

※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。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※当店では、特に表示のない限り国産米を使用しております。

【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）

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）

ホームページ www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/

〈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 大杉

TEL：06-6338-0109／FAX：06-6338-8010

メールアドレス：k.ohsugi@tokyuhotels.co.jp