

**【新大阪江坂東急 REI ホテル】
レストラン「エモンデル」が4月1日よりリニューアル！
平日はハーフbuffet付きランチ、
土日祝は鉄板焼き食べ放題のフルランチbuffetを提供**



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）は2026年4月1日（水）よりレストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）のランチスタイルをリニューアルいたします。平日は「選べるメインディッシュ＋ハーフbuffet」、土日祝はシェフが目の前で焼き上げる鉄板焼きの食べ放題を含むフルbuffetをご用意。曜日ごとに異なる魅力をお楽しみいただける、新たなbuffetスタイルへと生まれ変わります。

WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/138296/index.html>

選べるメインディッシュとスープやサラダ、パン、デザートなどが楽しめるハーフbuffet付きランチが人気の「エモンデル」では、4月にメニューを大幅リニューアル。平日のメイン料理は4種類から選べるMONTHLYランチをご用意。土日祝にはスタイルを変え、フルランチbuffetを提供いたします。ライブ感あふれる鉄板焼きをはじめ、様々なbuffet料理を心ゆくまでお召し上がりいただけます。

ハーブbuffe付きランチ概要

【日程】 2026年4月1日（水）～

※平日のみの開催

※イベント開催時等、除外日及び追加日設定あり

【時間】 11:30～15:00（L.O.13:30）※90分制

【料金】 2,400円～

【内容】 選べるメインディッシュ+ハーブbuffe付き

（スープ・サラダ・パン・デザート・ソフトドリンク）

※MONTHLYメニューは月毎に、SEASONランチは2か月毎に内容を変更いたします。

●4月 MONTHLY ランチ 2,400円

※肉、魚、パスタ、ハンバーグからお選びいただけます

MEAT：国産牛バラ肉のハッシュドビーフ オムレツ添え

たまねぎの甘味とトマトの酸味に、柔らかく煮込んだ国産牛バラ肉の旨味を重ねたハッシュドビーフ。

とろりとしたオムレツを添え、まろやかに仕上げました。



FISH：磯の香り真鯛のヴァプール ソース クーリー・ド・シトロン

乾燥わかめとゆかりを真鯛にのせ、ふっくらと蒸し上げました。

ほんのりとした磯の香りと梅の爽やかさに、レモンを使ったソース〈クーリー・ド・シトロン〉を合わせ、軽やかな味わいに仕上げています。

PASTA：春野菜のペペロンチーノスパゲティ

春野菜ならではのほのかな苦みと甘みを生かした、ペペロンチーノスパゲティです。ニンニクとオリーブオイルの香りとともに、春の味わいをお楽しみください。





HAMBURG : ハンバーグステーキ デミグラスソース

大阪産卵のフライドエッグ添え

ジューシーに焼き上げたハンバーグステーキに、コクのあるデミグラスソースを合わせました。大阪産卵のフライドエッグを添え、とろける黄味が旨味を引き立てます。

●4月・5月 SEASON ランチ 2,800 円

有頭海老と魚介の赤ワイン仕立て リヴォルネーゼ風

有頭海老をはじめとした魚介を、赤ワインとトマトソースでじっくりと煮込みました。魚介の煮込み料理・リヴォルネーゼの味わいをイメージした、コク深い一皿です。



●通年 GRAND MENU ランチ

- ・牛フィレステーキ（140g） ジャポネソースとグレイビーソース 3,500 円
- ・牛ロースステーキ（150g） ジャポネソースとグレイビーソース 2,900 円
- ・国産牛バラ肉のシチュー 大阪産（もん） 野菜添え 2,800 円



フルランチbuffet概要

【日程】 2026年4月4日（土）～

※土日祝日のみの開催

※イベント開催時等、除外日設定あり

【時間】 11:30～15:00（L.O.13:30） ※90分制

【料金】

- ・大人（13歳以上）・・・3,500円
- ・子供（6歳～12歳）・・・2,000円
- ・幼児（4歳～5歳）・・・1,000円
- ・3歳以下・・・無料

【内容】

- ・アクションコーナー
鉄板焼き
- ・buffetコーナー
コールドディッシュ
ホットディッシュ
デザート
各種パン
ドリンクバーなど 約 30 種



鉄板焼き

※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。

※表示金額にはサービス料 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。

Delicious Kitchen EMONDEL (エモンデル)

ゆったりとした空間で、シェフ自慢のお料理をお楽しみいただけます。

【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/受付時間 10:00~18:00)



■ 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 : 06-6338-8667 / FAX : 06-6338-8010

メールアドレス : k.ohsugi@tokyuhotels.co.jp