

**華金の夜は、いつもの仕事帰りを少し特別に。  
大阪のホテルで金曜日限定の“食べ放題×飲み放題”が楽しめるイベント  
「夏だ！泡だ！サマーナイト」を開催！**

生ビール、スパークリングワイン、ハイボールの飲み放題に加え、buffet料理を好きなだけ楽しめる夏限定のイベント



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：茨木暢人）は、ホテル内レストラン（レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて、夏限定イベント「夏だ！泡だ！サマーナイト」を2026年7月10日（金）～9月25日（金）の期間中、毎週金曜日に開催いたします。

本イベントでは、生ビール、スパークリングワイン、ハイボールの飲み放題と、シェフが手掛けるbuffet料理の食べ放題を組み合わせ、仕事帰りにも気軽に立ち寄れる“ホテルならではのカジュアルな夜時間”をご提供いたします。

WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/140054/index.html>

暑い夏にぴったりのキレのある生ビールや爽やかなスパークリングワインに加え、ハイボールと相性の良いbuffet料理を豊富に取り揃えております。ホテルレストランならではの落ち着いた空間の中で、同僚やご友人との会食、お仕事帰りのリフレッシュなど、幅広いシーンでご利用いただけます。また、“食べ放題×飲み放題”を気軽に楽しめる価格帯とすることで、ビジネスパーソンを中心に、夏の新たな交流の場としてのご利用を提案いたします。事前予約なしでも来店可能なため、思い立ったタイミングで気軽にお立ち寄りいただけます。

## 「夏だ！泡だ！サマーナイト in エモンデル」概要

【期間】 2026年7月10日（金）～9月25日（金）の期間中、毎週金曜日

※除外日：8月14日（金）

【時間】 18:00～21:00（最終入店 19:30） ※120分制（ドリンクは90分制）

【料金】 大人（13歳以上）6,000円 ※事前予約なしでもご利用可能です。

※お子様同伴の場合、お子様（4歳～12歳）4,000円、3歳以下 無料

### ■【メニュー例】

#### <buffetコーナー>

- ・フライドチキン ・ハーブ薫るフライドポテト ・イカの唐揚げ ・豚ロース串かつ 大黒屋串カツソース
- ・チキンステーキ 照り焼きスタイル ・ピリ辛ソース焼きそば ニンニク風味 ・カレー風味どて焼き ・チャーハン
- ・ムール貝のワイン蒸し ・ピッツァ マルゲリータ ・ピッツァ クワトロフォルマッジ ・シーフードグラタン
- ・グリーンサラダ ・わさび風味 枝豆 ・チェダーチーズスライス ・チェリートマト ・ミックスビーンズ ・ブレッド各種
- ・パンケーキ ・ヨーグルト ・フルーツグラノーラ ・チョコクリスピー ・コーヒー ・紅茶各種



#### <フリードリンク内容>

- ・生ビール ・スパークリングワイン ・ハイボール ・ワイン（赤・白・ロゼ）
- ・レモンサワー ・焼酎（芋・麦） ・ノンアルコールビールテイスト飲料 ・ソフトドリンク



※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。

※表示料金はサービス料 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/](http://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](mailto:k.ohsugi@tokyuhotels.co.jp)