2026 年 10 月 30 日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

大阪のホテルで北海道産十勝若牛ロースの鉄板焼きと冷製ローストビーフの 2 大牛肉料理を堪能。12 月 24 日･25 日の 2 日間限定にてクリスマスディナーブッフェを開催！

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）では 2026 年 12 月 24 日（木）、25 日（金）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、「クリスマスディナーブッフェ 2026」を開催いたします。

詳しくはこちら https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/eat/menu/152021/index.html

本イベントでは、北海道産十勝若牛ロースの鉄板焼きと冷製ローストビーフを目玉料理としてご用意。目の前で焼き上げる鉄板焼きならではの臨場感と、牛肉の旨みを楽しめる冷製ローストビーフをはじめ、クリスマスの食卓を彩る多彩な料理をお楽しみいただけます。

また、クリスマスのご予約を早めに計画されるお客様に向けて、11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）までの期間限定で早期予約特典を実施いたします。期間中にご予約いただくと、大人通常料金 8,500 円のところ、10%OFF の 7,650 円でご利用いただけます。

一年に一度のクリスマス。ご家族やご友人、大切な方とともに、ホテルレストランならではの華やかな食事と心弾むひとときをお過ごしください。

2 種類の牛肉料理を楽しむ、クリスマス限定のディナーブッフェ

■北海道産十勝若牛ロースの鉄板焼き

北海道産「十勝若牛」はホルスタイン種として日本初の GI 認定（地理的表示保護制度）を受けた、柔らかな肉質と上質な旨味が特徴です。
シェフが鉄板で焼き上げる十勝若牛ロースの鉄板焼きはジューシーで香ばしい香りが食欲をそそります。

■冷製ローストビーフ

丁寧に焼き上げた牛肉の旨味をじっくりと味わえる冷製ローストビーフもご用意。お肉の風味と繊細な味わいが広がるクリスマスにふさわしい一品です。

2 種類の牛肉料理を中心に、ホテルレストランならではのブッフェスタイルで、思い思いのクリスマスディナーをお楽しみください。

■「クリスマスディナーブッフェ 2026」概要
【開催日】 2026 年 12 月 24 日（木）、25 日（金）
【時　間】 18:00～21:00（最終入店 19:00）　※120 分制　※要予約
【ブッフェ料金】　大人（13 歳以上）8,500 円
小学生（6 歳～12 歳）4,000 円
幼児（4 歳～5 歳）1,500 円
※3 歳以下無料

ご予約は WEB またはお電話にて承ります。
詳しくは https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/eat/menu/152021/index.html

【早期予約特典概要】
・予約対象期間：2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）
・対象：大人料金
・通常料金：8,500 円⇒7,650 円

【フリードリンク料金】 ●お一人様 2,000 円　※90 分制
瓶ビール、ウィスキー（ハイボール）、ハウスワイン（赤・白）、梅酒、焼酎（芋・麦）、日本酒、サワー各種、カクテル各種、
ノンアルコールビールテイスト飲料、ウーロン茶、オレンジジュース

上記、フリードリンクご利用のお客様に限り、乾杯用シャンパン（モエ・エ・シャンドン） 1 杯を
プラス 800 円でご利用いただけます。
その他、ワイン（赤・白）、シャンパン・スパークリングワインもボトルでご利用いただけます。

【メニュー（一例）】
＜アクションコーナー＞
北海道産　十勝若牛ロースの鉄板焼き

＜ブッフェコーナー（温製料理）＞
ローストチキン　クリスマススタイル
合鴨肉のロースト　ベリーソース
仔羊の香草パン粉焼き
フライドチキン＆ポテト
チキンのクリームシチュー
ブイヤベース
シーフードグラタン
ミートソースドリア
本日のトマトスパゲティ
ピッツァ　クワトロフォルマッジ
ピッツァ　マルゲリータ

＜ブッフェコーナー＜冷製料理）＞
冷製ローストビーフ
ミックスサンドウィッチ
グリーンサラダ
チキングリルとブロッコリーのシーザー風
小エビとイタリアン野菜のガーリックマリネ
トマトとモッツァレラのカプレーゼ風
キャロットラペ
シーフードとアボカドのマヨネーズマリネ
ブレッド各種

＜スイーツコーナー＞
パンケーキ
クリスマスツリーに見立てたロールケーキ
イチゴのスクエアショートケーキ
ガトーショコラ　ベリー飾り
アップルパイ

りんごのジュレ
玉水晶いちご
コーヒーゼリー
マカロン
クレームブリュレ

などをご用意しております。

※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提供は一切お断りいたします。

【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）

〈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