

令和4年5月19日

報道関係各位

新大阪江坂東急 REI ホテル

## 美味しいハワイの旅をアフタヌーンティーで楽しむ



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/89407/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：塚脇 洋 つかわき よう）では、2022年6月3日（金）から7月31日（日）の期間、レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて、「EMONDEL Afternoon Tea～Hawaiian～」(エモンデル アフタヌーンティー ハワイアン) を販売いたします。

当レストランのアフタヌーンティーは、12:00 から提供しておりランチタイムから利用できると好評です。今回は、夏のリゾート気分を満喫していただこうと、ハワイアンスイーツを中心に揃えました。

上段にはココナッツミルクからできたハワイの伝統的なデザート「ハウピア フライドエッグスタイル」や、ココア入りのカスタードクリームが中にたっぷり入った「ココパフ」、アサイーソースとホイップクリームたっぷりの「ミルフィーユパンケーキ」、パイナップル風味の「マカロン」、南国薫る「焼きドーナツ」などが並びます。

中段にはフルーツをトッピングした、「トロピカルゼリー」やスパイシー＆バニラ風味のトロピカルジャムを付けてお召し上がりいただける「スコーン」、ヤシの木型の「ハワイアンクッキー」は見た目にもお楽しみいただけます。

下段には、サラダ感覚でさっぱりと召し上がれるハワイのローカルフード「ロミロミサーモン」や、チリ＆レモン風味の「フライドポテト」、「ガーリックシュリンプ」、「スパムむすび」などのセイボリーをご堪能いただけます。

また、紅茶ブランド「amsu tea（アムシュティー）」のマンゴールビー、ローズヒップハイビスカス、アサイーベリー、イングリッシュブレックファースト、紅茶専門店「Lakshimi（ラクシュミー）」の極上はちみつ紅茶から、お好みで2種お選びいただけるほか、コーヒーはお好きなだけお召し上がりいただけます。

感染対策で席数を減少した店内を見渡す席（アクリルボード完備）で、ランチタイムから楽しむアフタヌーンティーをお楽しみください。

### **「EMONDEL Afternoon Tea～Hawaiian～」概要**

【期間】2022年6月3日（金）～7月31日（日）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※前日 14 時までの事前予約制

【料金】お1人さま 3,800円

【オプション】フリーフロー（スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、レオナルド、キールロワイヤル、ミモザ） +1,500円

【メニュー】



#### <上段>

ミルフィーユパンケーキ アサイーソースとホイップクリーム  
ハウピア フライドエッグスタイル  
ココパフ  
パイナップル風味のマカロン  
南国薫る焼きドーナツ



#### <中段>

フルーツをトッピングしたトロピカルゼリー  
スコーン スパイシー＆バニラ風味のトロピカルジャム添え  
ハワイアンクッキー ヤシの木



#### <下段>

スパムむすび  
フライドポテト チリ＆レモン風味  
ガーリックシュリンプ  
ロミロミサーモン



<ドリンク>

- ・紅茶（2種お選びいただけます）
- amsu tea（マンゴービー／ローズヒップハイビスカス  
／アサイーベリー／イングリッシュブラックファースト）
- Lakshimi（極上はちみつ紅茶）
- ・コーヒー（おかわり自由）  
ブレンドコーヒー／アイスコーヒー

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、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）

【感染症拡大防止の取り組み】

新大阪江坂東急 REI ホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/information/64707/index.html>

**Delicious Kitchen EMONDEL（エモンデル）**

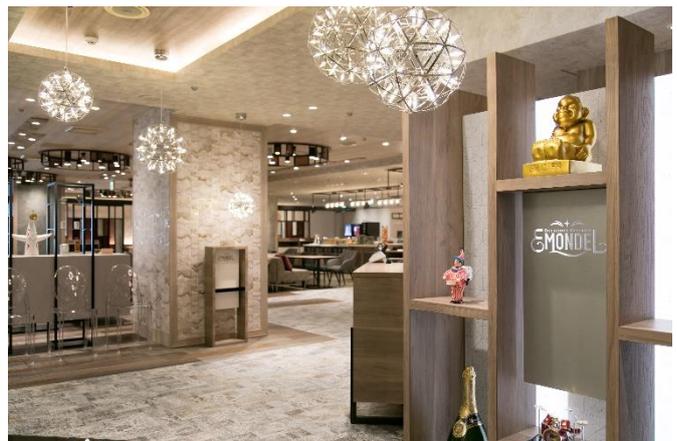
「天下の台所・大阪の賑わいと楽しさを感じられるレストラン」をコンセプトに2019年9月オープン。

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 五十嵐

TEL：06-6338-0109／FAX：06-6338-8010

メールアドレス：m.igarashi@tokyuhotels.co.jp