

2020年6月30日
株式会社東急ホテルズ

ステーキを含む 30 種類以上が食べ放題 土日祝限定 ランチ・ディナーbuffet



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）レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）では、土日祝限定でステーキがメインのランチ、ディナーbuffetを7月4日（土）より開催します。

「US産牛ロースステーキ」をメインに、ランチはシェフがカットし、取り分けます。ディナーは注文頂いてから焼き上げ、スタッフが客席までお持ちします。「シーフードマリネ」や「チキンのマスタード和え」などのオードブルやサラダは個々に盛り付け、小鉢スタイルでbuffetコーナーに並びます。その他、幅広い世代にお楽しみ頂けるようにポークジンジャーソテーやミニハンバーグ煮込み、カレーやパスタ、ピッツア、デザート、またディナー限定メニューなど30種類以上のメニューをランチ、ディナーともにご提供します。

土日祝限定「ランチ、ディナーbuffet」概要

【期間】2020年7月4日（土）～土日祝日

【時間】[ランチ]11:30～14:30 ※90分制 ※要予約<11:30～、13:00～>

[ディナー]17:30～20:30 ※90分制 ※要予約<17:30～、19:00～>

【料金】[ランチ]大人 1,500円 (1,650円) / シルバー <65歳以上> 1,364円 (1,500円) /

小学生 800円 (880円) / 幼児 400円 (440円) / 3歳以下無料

[ディナー/ソフトドリンク付き]大人 2,877円 (3,480円) /

シルバー <65歳以上> 2,564円 (3,080円) / 小学生 1,240円 (1,500円) /

幼児 827円 (1,000円) / 3歳以下無料

【メニュー（一例）】

- ・US産牛ロースステーキ ・ポークジンジャーソテー ・ミニハンバーグ煮込み ・オリジナルカレー
- ・アブラカレイのオープン焼き バジルソース ・トマトパスタ ・塩やきそば ・シーフードマリネ ・ピッツア
- ・チキンのマスタード和え ・白身魚フライ ・ポテトフライ ・和惣菜 ・スープ ・味噌汁 ・ライス
- ・各種パン ・デザート（ムースデザート、アイス、フルーツ）など

<ディナー限定>

- ・ムール貝とエビ、野菜のワイン蒸し ・オレンジ風味のトマトとトマトジュレ ・生ハムとフルーツ など

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/index.html>

※写真はイメージです。

※カッコ内の表示料金には、ランチは消費税 10%、ディナーはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※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。

■エモンデルを安心してご利用いただけるように下記の対策を行っております。

- ・席数を半数とし、お席の間隔をあけてご案内。
- ・スタッフのマスクと手袋着用。また、サービススタッフは合わせてフェイスシールドの着用。
- ・テーブルや椅子など、お客さまが手を触れる場所の定期的な消毒の実施。
- ・ビュッフェトングは 30 分に 1 回交換いたします。
- ・入店前のアルコール消毒の実施、非接触型体温計による検温の実施。
- ・店内の換気を徹底。次亜塩素酸水噴霧器の設置。
- ・レジカウンターに飛沫防止シートの設置。
- ・ご利用のお客さまへお食事中以外のマスクの着用、またお料理をお取りになる際には手袋の着用をお願いしております。

【お客様のご予約・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） 11:00～21:00

■ Delicious Kitchen EMONDEL

「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 月にオープン。ディナーでは、客席でシェフやスタッフがステーキなどの焼きたてグリルをサーブするbuffetやパティシエ特製デザートまで幅広いメニュー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 伊藤

電話:06-6338-0109/FAX:06-6338-8010

メールアドレス:mi.ito@tokyuhotels.co.jp