

2019年9月24日  
株式会社東急ホテルズ

浪速・大阪を表現した空間で“ええ時間とええもん”を楽しむ  
ブッフェレストラン「エモンデル」  
新大阪江坂東急 REI ホテルに 9 月 25 日オープン！



店内完成予想図と料理イメージ

株式会社東急ホテルズ 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2019年9月25日（水）ブッフェレストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（でりしゃすきっちゃん えもんでる）をオープンいたします。

当ホテルは2020年に向け来阪需要を見込み、館内の快適性、機能性向上を図る為2017年より実施してまいりました客室全363室のリニューアルを本年3月に完了いたしました。更なるサービス向上を目指しレストラン、ロビーの改装を計画し、今回レストランのリニューアルを行いました。

コンセプトは「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」。店内空間には大阪の雰囲気を感じて頂けるよう、窓には太陽の塔や通天閣などが描かれ、壁面には大阪城の石垣、大阪商人を描いたアート、秀吉の茶室をイメージした煌びやかなアクセントクロスを取り入れました。客席はゆったりと腰を掛けていただけるソファ席を多く配置し、テーブル席、カウンター席で構成。またグループ利用に応じ、プライベート感を出せるよう仕切ることができるレイアウトで個室（3室）をご用意します。



ブッフェコーナーと店内キッチン完成予想図



ブッフェメニューとメイン料理（牛ロース）カットイメージ

また、客席から見える位置にキッチンを新設し、平日の夜にはブッフェレストランでありながら5種類のメインの肉料理は、焼きたてをお召し上がり頂きたいという想いからスタッフが客席まで持ち廻り、お好きな分だけ切り分けます。その他、選びながら楽しむ屋台のようなブッフェコーナーには、トリュフを入れたポテトサラダやイタリア産のゴルゴンゾーラと北海道産生クリームを使ったパスタなど約25種類のメニューが並びます。デザートもお客様の目の前でフランベする等パフォーマンスメニューを含む約10種類をご用意します。

※店名の「Delicious Kitchen EMONDEL」は、様々な世代のお客様が美味しいものに出会い、わくわく感を感じていただけるよう、提供する食材やサービスにこだわり「“良いもの” = “ええもん” での感動の場所」となる思いが込められています。

### 「Delicious Kitchen EMONDEL」 店舗概要

【オープン日時】2019年9月25日（水）18:00～

【席数】110席

【営業時間】6:30～22:00

＜ランチ＞11:30～14:30（L.O. 14:00）

＜ディナー＞（平日）18:00～22:00（L.O. 21:00）（土日祝）17:30～22:00（L.O. 21:00）

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

※写真はイメージです。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

### 【お客様のご予約・お問い合わせ先】

デリシャスキッチンエモンデル TEL：06-6338-4095（直通）

#### ■ 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（いとう）

電話:06-6338-0109/FAX:06-6338-8010

メールアドレス:mi.ito@tokyuhotels.co.jp