



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2021年3月1日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴラ 大阪守口 フレッシュ苺とスイーツを存分に楽しむ春のひととき 「苺づくしのアフタヌーンティー」 ～3月1日(月)より4月30日(金)まで～

ホテル アゴラ 大阪守口(所在地:大阪府守口市河原町 10-5 総支配人:伊藤 成彦 客室数:175 室)は、「苺づくしのアフタヌーンティー」を2021年3月1日(月)～4月30日(金)に、オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループにて1日10名様限定で提供いたします。



旬の素材を存分にお楽しみいただくことをコンセプトにしたアフタヌーンティー、3、4月のテーマは“春の苺”です。3月から4月にかけて旬を迎える品種の苺を時季によって取り揃え、苺を様々な美味しさで楽しめるスイーツなどをご用意します。3段のケーキスタンドには、あまおう苺をはじめとした苺のスイーツ、ホテルショップで人気の焼き菓子やキッシュの他、4時間かけて火入れしたローストビーフのミニハンバーガーやフォワグラフレントーストなどのボリュームたっぷりのセイボリーを盛り付けて提供します。さらに、品種の違いを食べくらべできる苺数種を、お好きなだけ味わうことができます。

ペアリングするのは、ドイツの老舗ロンネフェルト社の紅茶や、オリジナルブレンドしたコーヒー豆をサイフォンで淹れる薫り高いコーヒー。スイーツとのお好みの相性を考えるのも楽しみのひとつです。

食べくらべの苺、苺スイーツ、紅茶はお代わり自由です。春の苺で、思う存分“Sweet to Savory”をお楽しみください。

[メディア関係者様からのお問合せ先]

株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

PR 担当: 田端 (080-9822-2013)

[東京オフィス] 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F

[大阪オフィス] 〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 6F

お問合せ/TEL:072-224-6146 E-mail:pr@agora.jp www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES

■「苺づくしのアフタヌーンティー」概要

フレッシュ苺、スイーツ各種、ロンネフェルト紅茶はお好きなだけお召上がりいただけます

期 間 :2021年3月1日(月)~4月30日(金)

時 間 :15:00~17:00 (ラストオーダー:16:00)

料 金 :1名様 3,800円

※消費税込み、サービス料(10%)別途

場 所 :1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

※1日10名限定

※苺、スイーツ、紅茶のお代わりは、スタッフが各テーブルへお持ちします

内 容 :◎フレッシュ苺の3品種食べくらべをお好きなだけ

※苺の品種は時季により変わります

◎ケーキスタンド

- 上段:あまおう苺のショートケーキ

あまおう苺のタルトレット

苺のミルフィーユ

苺とピスタチオのムース

苺のベリーヌ

- 中段:焼き菓子色とりどり

(ショップで人気の焼き菓子や、キッシュ、紅茶に合うお菓子)

- 下段:4時間かけて火入れたローストビーフのミニハンバーガー

フォワグラのフレンチトースト

新玉葱のスープ

海老とグレープフルーツのマリネ

帆立貝と鱈いくら

クロテッドクリームとコンフィチュール

◎お飲み物

- ロンネフェルト紅茶7種

(スプリングダーズリン、アールグレイ、イングリッシュブレイクファースト

モルゲンタウ、ウェルネス、スイートベリーズ、フルーティーカモミール)

- サイフォンで淹れる「AGORA BLEND」コーヒー

- アイスティー、アイスコーヒー他



【お客様からのお問合せ・ご予約】

ホテル アゴラ 大阪守口 レストラン予約係 TEL:06-6994-1185