



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2021年7月27日
株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

「アゴーラ 京都四条」開業記念 京都の“洋”を楽しむディナー付きプラン —7月31日(土)～9月16日(木)—

アゴーラ 京都四条(所在地:京都市下京区四条通油小路東入傘鉾町36 総支配人:細田武史 客室数:80室)は、2021年7月1日(木)に開業しました。この開業を記念し、1階に併設されたバル「アル ボカディーヨ」でのディナー付き宿泊プランを2021年7月31日(土)から9月16日(木)まで、提供します。



当ホテル1階のバル「アル ボカディーヨ」は、本場バルと同様に、スペインをはじめとしたヨーロッパ各国の料理やワインをカジュアルに楽しめるメニューを取り揃えています。四条通りに面しているため、ご宿泊のお客様だけではなく、帰宅途中の地元の方も気軽に立ち寄れる、開放的で明るい雰囲気のお店です。今回のプランでは、フレンチ出身のシェフがお届けするスパニッシュ、イタリアン、フレンチと、ヨーロッパ各地の味を堪能できるメニューと、90分間のドリンクのフリーフローをディナーとして提供します。お部屋は、美味しいお食事とお酒を召し上がった後にもくつろげるシンプルなデザインのスーペリアーツインや、ご友人、親子でのご利用にもおすすめの、3名まで泊まれるコーナーーツインなど、3つのカテゴリーからお選びいただけます。夜は繊細な味付けのお料理とワインのマリアージュ、朝にはシェフ特製の出汁茶漬けと、京都の“洋”と“和”をお楽しみください。

アゴーラ 京都四条はアゴーラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、日本文化の魅力を最大限に感じられる街の自慢となる施設を目指してまいります。

◆新型コロナウイルス感染症感染拡大防止に関する取り組み

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、アルコール消毒の徹底や接客時のマスク着用など、様々な対応を行っております。

詳細はホームページ(<https://www.agora-kyoto.com/news-ja/89/>)をご確認ください。

[メディアからのお問合せ先]

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

PR 担当: 福田、河合、菱川

[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 Web:www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES

■アゴラ 京都四条「京都の“洋”を楽しむディナー付きプラン」概要

期間:2021年7月31日(土)~9月16日(木)

客室:全客室タイプ

夕食:アンティパストミスト(日替わりの前菜)

鱈のブニュエロ スイートチリソース

ローストビーフとカントリーポテト

ドリンク飲み放題(90分)

(スパークリングワイン、グラスワイン(赤・白)、ビール、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、など)

場所:1階 アル ボカディーヨ

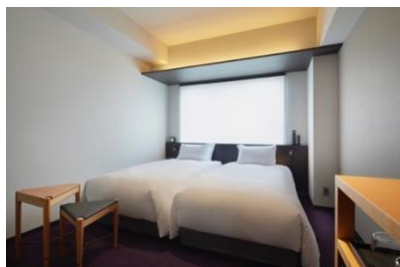
営業時間:17:00~24:00

※8月1日(日)まで、京都府からの飲食店時短要請に基づき21:00までの営業、酒類の提供は20:30までとさせていただきます

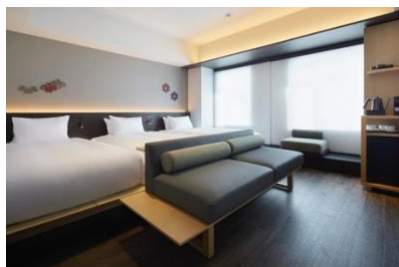
朝食:シェフ特製出汁茶漬け

料金:14,480円~(2名1室、消費税、サービス料込)※別途宿泊税

※新型コロナウイルスの影響により、内容変更させていただく場合がございます



スーペリアーツイン



コーナーツイン



朝食 ※画像はイメージです

■アゴラ 京都四条「アル ボカディーヨ」シェフのご紹介

田村 和儀(たむら かずのり)



フランス料理の技法をベースにし、ジャンルにとらわれず、多彩な調理法を取り入れ、その時々感性を大切にしたお料理を提供しています。素材その物を生かした味わいや、凝縮した味付けなど、一つ一つのお料理に趣向を凝らし自分独自の緩急をつけて、本当に美味しいと思われるお料理を発信していきたいと考えています。

【略歴】

大阪の一つ星フレンチレストラン「Difference」に7年勤め、2021年より、アゴラ 京都四条のバル「Al Bocadillo/アル ボカディーヨ」、アゴラ 京都烏丸のフレンチレストラン「Les Confluents/レ コンフリュアン」のシェフに若干28歳で就任。五味や食感、香りを考え一皿をつくりあげることが大切になっている。