

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（総支配人：伊藤 成彦 所在地：大阪府守口市河原町 10-5 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ウグラフレンチ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、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。

ホテル アゴラ 大阪守口は、“過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル”のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【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 (9:00～19:00)

【本件に関するメディアからのお問合せ】

株式会社アゴラ ホスピタリティーズ PR：金村、浦辺 TEL：03-3436-1860 E-mail：pr@agora.jp

## ■「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し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時間かけて火入れし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

帆立貝と鱒いくら

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ックファースト  
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



※状況により、営業時間の変更や臨時休業をする場合がございます。

### 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.hotelagora-moriguchi.com/info/info-2679/>) をご確認ください。