

おうち時間を優雅に楽しむスイーツお重
「パティシエのJU-BAKO」
～7月1日(木)発売～

ホテル アゴーラ 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、色とりどりのスイーツをお重に詰め合わせた「パティシエのJU-BAKO」を2021年7月1日(木)より、1F ベーカリー&カフェ ファゴットにて販売します。



「パティシエのJU-BAKO」は、ご自宅で過ごす時間が増え、テイクアウトやお取り寄せするスタイルが日常に定着した今、ホテルメイドのスイーツを気軽に楽しんでいただきたくご用意したテイクアウト商品です。4つに仕切った重箱に、定番販売しているパウンドケーキの他、ムースやクリームを楽しめる生菓子、本商品限定のマカロン、五色カラーに輝くチョコレートと、4種20個の色鮮やかなスイーツを詰め合わせました。シックなブラックカラーの蓋を取ると現れる、色彩のインパクトをまずは目で楽しみ、パティシエが丁寧にこしらえたいくつもの味わいを堪能できる本商品は、記念日や手土産にもおすすめです。見た目も味わいも華やかなスイーツで優雅なおうち時間をお過ごしください。

ホテル アゴーラ 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 アゴーラ 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】
株式会社アゴーラ ホスピタリティーズ PR：金村 TEL：03-3436-1860 E-mail：pr@agora.jp

■パティシエのJU-BAKO 概要

内 容 : **生菓子 6 種**

(ピスタチオムース、テリーヌショコラ、カシスショコラ、マルジョレーヌ
ベリーのムース、ダブルフロマージュ)

ガナッシュクリーム入りボンボンショコラ 5 種

(ヘーゼルナッツ、ライチ&ベリー、トロピカル、ピスタチオ、塩キャラメル)

マカロン 6 種

(ミントチョコレート、ベリーのコンフィチュール、苺チョコレート、
レモンクリーム、オレンジコンフィチュール、ピスタチオクリーム)

パウンドケーキ 3 種

(オレンジ、ショコラ、マロン)

期 間 : 2021 年 7 月 1 日(木) より

お渡し時間 : 11 : 00 ~ 18 : 00

料 金 : 6,000 円 (消費税込み)

場 所 : 1F ベーカリー&カフェ ファゴット

※土・日・祝日は 20 : 00 までのお渡し

※7 日前までに要予約