



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

報道関係者各位

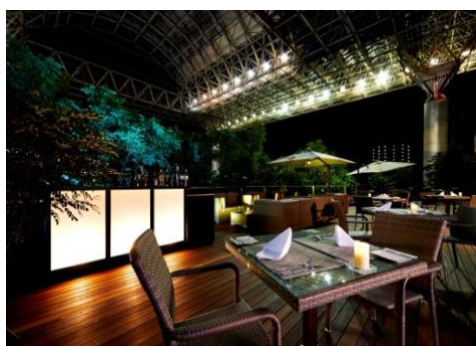
2020年9月28日
ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺

「駅前」×「手ぶら」×「ラグジュアリー」
開放的な屋外空間で本格的な炭火バーベキューを楽しむ！

「アゴーラ BBQ テラス」

2020年10月1日(木)～10月31日(土)

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺(ホテル支配人:藤田 昌紀 所在地:大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数:241室)は、本格的なバーベキューを屋外で楽しめる「アゴーラ BBQ テラス」を期間限定で営業いたします。



2018年より営業してきた「アゴーラ BBQ テラス」。これまで2年間に延べ約4,500名のお客様にお楽しみいただき好評を得ています。牛サーロインをはじめとするバーベキューだけでなく、サラダやスパイシーなアゴーラ黒カレーなどのサイドメニューや、有頭海老や鮑など贅沢なオプションメニューなど、ビールやワインなどに合う数々の料理をご用意いたします。秋風を心地よく感じられるオープンテラスでのバーベキューをお楽しみください。

1.「駅前」だから便利

南海本線堺駅直結の駅近、車でも国道26号線沿いと、電車でも車でもアクセスがしやすい。ホテル3階の開放的な屋外空間で都会派バーベキューを楽しめます。

2.「手ぶら」だから気軽

食材のご用意、炭の火起こしなど事前準備から後片付けまですべてスタッフが対応。当日は予約時間に手ぶらでお越しください。

3.ホテルだから「ラグジュアリー」

オードブルからデザートまでコース仕立てのメニューは、当ホテル総料理長が監修。ゆったりと過ごせるソファ席などホテルクオリティでお楽しみいただけます。

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺は「Elegant&Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

◆お客様からのお問合せ・ご予約先：

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 営業部 イベント係 TEL:072-224-6178

◆メディアからのお問合せ先：

(株)アゴーラ ホスピタリティーズ PR 浦辺、金村 TEL:03-3436-1861 E-mail:pr@agora.jp

- アゴーラ BBQ テラス 概要 -

期 間 : 2020年10月1日(木)~10月31日(土)

営 業 時 間 : 木曜~土曜

18:00~21:00 (最終スタート 19:30)

日曜

17:00~20:00 (最終スタート 18:30)

*月曜~水曜は20名様以上の

貸切利用のご予約にて営業



休 業 日 : 荒天時

場 所 : 3F ザ・テラス(屋外、屋根あり、全天候型 ※台風などを除く)

料 金 : 大人 6,000 円、未成年 3,700 円、小学生以下 2,000 円(子供 BBQ+ソフトドリンク)

※未就学児 無料

※料理、フリードリンク、サービス料、消費税込み

メ ニ ュ ー : ・ガーデンオードブルサラダ アゴーラスタイル

・バーベキュー(グリル料理)

牛サーロイン、豚肉のコンフィ、鶏肉のコンフィ、フランクフルト、やり烏賊、
グリル野菜各種、焼きパイナップル、焼きバナナ、チーズフォンデュ

・アゴーラ黒カレーとバターライス

・ちぎりパン

・デザート

フリードリンク: ビール、チューハイ、ウイスキー、スパークリングワイン、ワイン(白赤)、焼酎(麦芋)、梅酒、
カクテル、ソフトドリンク各種

オプションメニュー: 大あさり(片貝) 300 円、帆立貝 300 円、有頭海老 900 円、鮑 1,500 円、
オーストラリア産牛サーロイン(120g) 2,000 円、国産牛サーロイン(150g) 3,000 円、
国産牛フィレ肉(120g) 4,000 円

【前日までに要予約】トマホーク(骨付きリブアイ)アメリカ産牛肉(1.4kg) 15,000 円

◎グループの皆様でお楽しみください。

<BBQ デイナー付き宿泊プラン>

【三密回避ディナー】ホテルに泊まってアウトドア気分! BBQ 付きステイ <夕朝食付き>

1泊1室 1名様料金 10,400 円~ ※サービス料、消費税込み

BBQ デイナー・朝食付き、レイトチェックアウト(13時)、ホテル駐車場利用無料

◆新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺では、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。

詳細は当ホテルホームページをご確認ください。

http://agoraregency-sakai.com/event/news/20200622/post_97.html