



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2024年1月24日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺 1日10名様限定のエlegantなくつろぎ、新しい体験 大人のアフタヌーンティーで贅沢なひとときを 2024年2月1日(木)よりスタート

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺(所在地:大阪府堺市堺区戎島町4-45-1 総支配人:藤田 昌紀 客室数:241室)は、2024年2月1日(木)から3月31日(日)まで、1階メインバー フォースルにて最大5時間滞在可能なアフタヌーンティー「Agora Afternoon Tea ～焼きたて菓子と紅茶ピュッフエ～」を開催します。期間中は、「苺とチョコレート」をテーマにした特別な内容が楽しみいただけます。



2月1日にオープンするアフタヌーンティーでは、落ち着いた雰囲気と贅沢な体験を融合させ、上品なくつろぎのひとときをお届けいたします。12時から17時までの最大5時間、洗練された質の高いティーセレクションをお楽しみいただけます。特別感を醸し出すエクスクルーシブな雰囲気が、アフタヌーンティーのくつろぎのひとときを一層際立たせます。時間を大切にしたい、リラックスした体験をエレガントにお過ごしいただける新しいアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

[メディアからのお問合せ先]

株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

PR担当:橋本

[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



■概要 「Agora Afternoon Tea ～焼きたて菓子と紅茶ビュッフェ～」

今回のグランドオープンを彩るアフタヌーンティーのテーマは、「苺とチョコレート」。季節を感じるフレッシュな苺と、パレンタインにぴったりな口溶けなめらかなチョコレートで仕立てたスイーツの絶妙なマリージュをご堪能ください。甘いスイーツに相応しいセイボリーには、クリーミーなスープをサクサクのパイ生地で包んだビスクスープのパイ包み焼きなど、シェフこだわりの料理が食欲をそそります。スコーンやマドレーヌ、フィナンシェなどの焼き菓子は、芳ばしい香りとともに焼きたてをお客様のお席までお運びします。温かいうちにお召し上がりください。

さらに、150年以上の歴史を誇るフランスの老舗ティーメゾン「KUSMI TEA」とのコラボレーションにより、上品なデザートに相応しい華やかな香りの紅茶のティービュッフェをご用意。全8種類の紅茶の違った味わいをお楽しみいただけます。

対象施設:ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 <https://www.agoraregency-sakai.com/>

期 間:2024年2月1日(木)から開催

苺のメニューは2月1日(木)から3月31日(日)まで

時 間:12:00～17:00(最大5時間、時間内無制限)

場 所:ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 1F メインバー フォースル

料 金:お一人様 5,500円 ビスポーク会員様 5,000円

予約方法:公式サイトより https://www.agoraregency-sakai.com/event/afternoon_tea/

メニュー:

【スイーツ】

チョコチップスコーン/ボンボンショコラ(チョコミント・苺)/苺のシュー/マカロン/レーズンバターサンド/苺とチョコタルト/苺のムース/苺とチョコのプチパフェ/プレーンマドレーヌ/抹茶フィナンシェ/スコーン(KUSMI TEA アナスタシアとオレンジピール)

【セイボリー】

苺と帆立貝柱のマリネサラダ ストロベリーソース/菜の花とチキンのブリトー/春菊と筍のマリネ 生ハム添え/小海老とモッツアレラのスイートチリソース/そら豆のフランと白魚のフリット/ビスクスープのパイ包み焼き

【お飲み物】

ウェルカムモクテル/コーヒー/KUSMI TEA 8種(アナスタシア・ホワイトベリーニ・アールグレイインテンス・イングリッシュブレックファスト・エキスペリア アディクト・ラプリーナイト・ルイボスバニラ・グリーンローズ)

※1日10名様のご完全予約制となります。前日15時までにご予約をお願いいたします。

※料金には、サービス料、消費税が含まれております。

※写真はイメージです。メニューは食材の入荷状況により変更となる場合がございます。

◆フランスの老舗ティーメゾン「KUSMI TEA」

歴史と伝統をティーソムリエが、世界中から厳選された世界最高級の素材を用い織りなすプレミアムオーガニックティー。クラシックなブレンドから現代的なフレーバーまで幅広く取り揃え、パリジャンに愛される老舗ティーメゾンとして親しまれています。また、全ての原料のオーガニック完全移行に成功。全ての商品がフランスで丁寧に製造され、原料にこだわり、厳しい基準を満たすもののみを使用しています。フランスの職人技が光る贅沢な紅茶は、世界中の多くのファンを魅了し続けています。

[本件に関するお客様からのお問い合わせ先]

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 TEL:072-224-1121 E-mail:info.sakai@agora.jp

<https://www.agoraregency-sakai.com/>



AGORA
HOSPITALITIES

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズについて

URL:www.agora.jp

アゴーラ ホスピタリティーズは、「美しい日本を集めたホテルアライアンス」をビジョンに掲げ、お客様の期待を超える最高の場所を提供するとともに、地域に貢献できる「街の自慢」となるホテルの創出を目指します。全国で9施設、客室数1,283室を展開。



アゴーラ 東京銀座



アゴーラプレイス 東京浅草



ONE@Tokyo



TSUKI 東京



アゴーラ 京都四条



アゴーラ 京都烏丸



ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺



ホテル アゴーラ 大阪守口



アゴーラプレイス 大阪難波



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニュースピックアップ>

◎アゴーラ ホテル アライアンス 京からはじまる旅の標(しるし)、各ホテルのご当地デザインスタンプが新登場 Agora スタンプラリーを実施

◎アゴーラ ホテル アライアンス 連泊でお得に宿泊できる割引プラン「アゴーラ ステイプラン」販売開始

<https://www.agora.jp/news/>

[新型コロナウイルス感染症への対策について]

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズが運営するアゴーラ ホテル アライアンスでは、お客様により安心して安全な空間で快適にご滞在いただけるよう、新型コロナウイルス感染予防のガイドラインを策定し、感染予防の強化と衛生管理の徹底のため、以下の対策に取り組んでおります。

https://www.agora.jp/information/news/files/AH_200701.pdf