



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2024年3月21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 ゴールデンウィーク限定 オープンテラスでご褒美体験 ディムサム(点心)をプラスした新スイーツビュッフェ

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、3F ザ・テラスにて、ゴールデンウィーク期間中の2024年5月3日(金)~5月6日(月)の4日間限定で、多種多様なスイーツやディムサム(点心)でランチとしてもお楽しみいただけるスイーツビュッフェを開催します。オープンテラスで風薫る5月の空気を感じながら、期間限定の甘いご褒美体験をお楽しみください。



ゴールデンウィークという特別な休日に、非日常的な空間と、贅沢なランチタイムが叶う色鮮やかで繊細なスイーツの数々をご提供するスイーツビュッフェをご用意しました。エッグタルトや杏仁プリンなどのエスニックなアジアンスイーツや点心を味わいながら、色とりどりのフルーツを使ったスイーツも楽しめます。熱々のセイロで出来立てのおいしさをそのまま閉じ込めた点心は、約8種類の中から好きなものをお召し上がりいただけます。新緑の澄み渡った空気が広がる季節に、開放感溢れるオープンテラスで、スイーツとディムサム(点心)の期間限定スペシャルティをご堪能ください。

[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: 福田、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 アゴーラ ディムサム(点心)&スイーツビュッフェ

期 間:2024年5月3日(金)から5月6日(月)までの4日間限定開催

時 間:12:00~15:00(時間内120分制)(11:30より受付開始)

場 所:ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 3F ザ・テラス

料 金:大人6,500円 ビスポーク会員様6,000円

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

※今すぐ無料でお申込みいただけるアゴーラ公式アプリ「ビスポーク」会員様限定で、3日前までにオンライン決済でご予約いただくと、お一人様1杯ずつスパークリングワインをプレゼントします。

メニュー:

【スイーツ】

チョイスパフェ/どら焼き/フルーツゼリー/プリンアラモード/ティラミス/杏仁プリンとメロン/チョコのパンナコッタとオレンジ/シフォンケーキと苺ソース/フルーツタルト/プロフィットロール/アプリコットとチーズケーキ/抹茶と柚子のケーキ/バナナのチョコロールケーキ/チェリーとヨーグルトムース/りんごのクランブルタルト/パインのアップサイドダウンケーキ/カスタードとベリー パイを添えて/フルーツピザ/エッグタルト

【セイボリー】

点心8種~/スモークサーモントラウトのタルト 香草風味のクリームチーズ/ライム風味の鯛のタルタルと筍/鮎のリエット メロンときゅうりのスープ/いろいろ豆類のサラダ仕立て マンゴーと帆立貝柱を添えて/新玉ねぎのムースとコンソメジュレ ルッコラのフレーバー/水茄子と生ハム/ミニバーガー/ミニコッペパン/野菜サラダ/フルーツ/貝類と茸のブルゴーニュ風/白身魚のポーピエット トマトリゾット添え/仔牛のタンシチュー パイ包み焼き/ローストポーク(マスタードソース/中華風ソース)

【お飲み物】

紅茶(イングリッシュブレックファースト/スペシャルアールグレイ/モルゲンタウ/ダーズリンサマーゴールド/アッサム)/ウーロン茶/オレンジジュース/ホットコーヒー/アイスコーヒー/ノンアルコールビール/ノンアルコールワイン/ノンアルコールスパークリングワイン/ノンアルコールカクテル

※料金には、サービス料、消費税が含まれます。

※写真はイメージとなり、仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※荒天など天候不順の場合は営業時間及び会場を変更させていただく場合がございます。



AGORA
HOSPITALITIES



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

2月より大好評のアフタヌーンティーでは、前回人気だった苺スイーツが新たなスイーツメニューで、4月末まで引き続きお楽しみいただけます。芳ばしい香りが漂う焼きたてのスコーンやフィナンシェのほか、フランスの老舗ティーメゾン「KUSMI TEA」から選りすぐりの紅茶を使用した、上品で華やかなティービュッフェをご用意。一つ一つ丁寧に仕上げたスイーツやセイボリーに合う全8種類の異なる風味の紅茶を味わう至福のティータイムをご堪能ください。

期 間:2024年4月1日(月)から4月30日(火)まで

時 間:12:00～17:00(最大5時間、時間内無制限)

場 所:1F メインバー フォースル

料 金:お一人様 5,500円 ビスパーク会員様 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]

3種の苺の食べ比べ／苺のパヴロヴァ／ボンボンショコラ2種／苺とナッツのタルト／苺のフレイエ／大福もち／苺のパイ／苺のマカロン／苺とホワイトベリーニのロールケーキ／焼立て焼菓子(アナスタシアのスコーン／グリーンローズと苺のスコーン／抹茶のフィナンシェ)

[セイボリー]

いろいろ野菜のキッシュに生ハムを添えて／鯛とサーモントラウトとピクルスの手まり仕立て／ローストビーフのロールサンド／帆立貝とトマト モッツアレラのベスト／アボカドとシュリンプのグラタン／クラムチャウダーのパイ包み焼き

[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／エキスピュア アディクト／ラブリーナイト／ルイボスバニラ／グリーンローズ)

※1日10名様限定の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」の店頭販売開始

Agora Afternoon Tea で味わえる8種の「KUSMI TEA」をご自宅用やプレゼントとしてご利用いただけるよう、店頭販売を開始しました。150年以上の間、パリジャンだけでなく世界中の多くのファンを魅了している紅茶を、ご自宅でのティータイムでもお楽しみください。

場所:1F ベーカリー&パティスリー ファゴット

料金:1缶 3,672円～(全8種)

※100g缶にて販売(ホワイトベリーニのみ90g缶)

※料金には、消費税が含まれております。

[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 アゴラ ホスピタリティーズについて

URL:www.agora.jp

アゴラ 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。



アゴラ 東京銀座



アゴラプレイス 東京浅草



ONE@Tokyo



TSUKI 東京



アゴラ 京都四条



アゴラ 京都烏丸



ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺



ホテル アゴラ 大阪守口



アゴラプレイス 大阪難波



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニュースピックアップ>

◎アゴラ ホテル リージェンシー 大阪堺 「Agora BBQ Terrace 2024」開催 季節ごとに変わるメニューと新しいスタイルで楽しむ開放感溢れるラグジュアリーなBBQ体験

◎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

<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 アゴラ ホスピタリティーズが運営するアゴラ 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/assets/pdf/230313_covid_information.pdf