



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2024年7月25日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴラ 大阪守口 グランシェフによる一夜限りの豪華シェフの饗宴 2024年7月25日(木)本日予約受付開始

ホテル アゴラ 大阪守口(所在地:大阪府守口市河原町10-5 総支配人:平原 裕治 客室数:175室)は、2024年9月25日(水)の特別な夜、グランシェフが率いる豪華シェフたちが、心を揺さぶる味わいと華やかな体験をお届けします。この晚餐会では、5名のシェフによる一夜限りの贅沢なコースディナーをお楽しみいただけます。フレンチと和食、広東料理のコラボレーションディナーで、一流の技術と独創性が満ちた、それぞれが感動を呼ぶひと皿ひと皿を創り出します。美食とともに、至福のひとつときをお楽しみください。



グランシェフによる晚餐会 一和洋中をふんだんに取り入れた究極の美食体験—

新たなシェフとの出会いと、一期一会の美食に酔いしれる9月25日(水)の晚餐会をお楽しみください。
この後にも先にもない夢のようなひとときを。

[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 グランシェフによる一夜限りの多彩なスペシャルコース

対象施設: ホテル アゴラ 大阪守口 <https://www.hotelagora-moriguchi.com/>

日 時: 2024年9月25日(水) 19:00~21:00(18:30より受付開始)

18:30 から開演までアペリティフをご提供します。

受付は混雑する恐れがありますので、お早めにお越しください。

場 所: 2F 大宴会場 ロイヤルプリンスルーム

料 金: ディナーコース お一人様 22,000 円 ワインペアリング お一人様 4,000 円

予約方法: 公式サイトより <https://www.hotelagora-moriguchi.com/event/cheffair/>

メニュー:

宮垣 雅彦

・ぐじ昆布押しおかき和え、松茸飯蒸、炙りこの子、柿、サーモン、大根胡麻酢掛け

植野 利幸

・オマール海老のカクテルと間八のマリネ キャビア マスイクラ マイクロハーブ添え 2種のソース

三藤 晃一

・薬膳ふかひれスープ

棚橋 美夫

・ハーブとスモークが薫る真鯛 鮑と秋の味覚のグラチネ

萬木 真一

・白葡萄のグラニテ 白ワイン風味

植野 利幸

・国産牛フィレ肉のグリユ フォアグラ トリュフ 季節野菜の付け合わせ アゴラ風

萬木 真一

・キャラメルカフェとマスカルポーネのムース オレンジの香り バニラアイスクリームを添えて

萬木 真一

・3種のボンボンショコラ

・コーヒーまたは紅茶

・パン

※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。仕入れ状況により内容の一部が変更になる場合がございます。

◆フルートとバイオリンによるライブパフォーマンス

フルート奏者 平岡 優子

幼少期から音楽の才能を開花させ数々の賞を受賞し、大学卒業後は、春期国際アカデミーで世界的なフルーティスト J.M.タンギーに師事。第4回大阪国際音楽コンクールのファイナリストとして知られ、さまざまなコンサートや演奏会に出演。近年は、ライブ活動や、ベーシスト泉尚也氏のアルバム「Life」に参加するなるなど、音楽の幅を広げています。

バイオリン奏者 本郷 舞

宝塚ベガホールの新人演奏や、2002年から2004年にかけて佐渡 裕指揮「一万人の第九ユースオーケストラ」など数々の音楽活動を展開。平井 堅や森山 直太朗、チェリストのミッシェル・マイルスキーのバック演奏を務めるなど多彩な演奏活動を行っています。林 泉、故 長谷川 孝一、加納 千春、故 東 儀幸、小栗 まち絵の各氏に師事し、現在アカデミーで新響楽器講師として若手の指導に尽力しています。



AGORA
HOSPITALITIES

◆この日限りのコラボレーションディナーに参加するシェフたち



総料理長 植野 利幸(うえの としゆき)

調理師学校卒業後、リゾートホテルで3年間修行し、1986年にヒルトン大阪のオープニングスタッフとして入社。その後、外資系ホテルでレストランや宴会料理長を歴任し、大型テーマパークの開業時にはセントラルキッチン料理長として活躍。フランスのポール・ボキューズをはじめ、世界のトップシェフとのコラボ経験で感性と技術を磨き、大阪司厨士協会主催の近畿地区実技料理コンクールで優勝、大阪国際グルメフェアで銀賞を受賞するなど、多くの実績を誇る。



宴会調理洋食料理長 棚橋 美夫(たなはし よしお)

高校卒業後、老舗宴会場「太閤園」の洋食調理課に入社。宴会部門やレストラン部門、製菓部門の各セクションチーフを歴任し、多岐にわたる経験と活躍が高い評価を受け、洋食調理部署長としてチームを牽引。太閤園の閉業を機に、ホテルアゴラ 大阪守口に洋食料理長として入社。



和食料理長 宮垣 雅彦(みやがき まさひこ)

1977年、老舗料亭「京懐石美濃吉」(現 竹茂楼)に入社後、祇園や南禅寺の料理旅館や料亭で修行し、京都の伝統料理に対する造形を深める。その後、大型テーマパークの開業時には、エリア統括シェフとして活躍。フードマーケティング部では、自身の豊富な知識と経験を發揮し商品開発に取り組む。2024年にホテルアゴラ 大阪守口に入社。



中国料理長 三藤 晃一(みふじ こういち)

中国料理の歴史と伝統に深く魅せられ、大阪の有名中国料理レストランに入社後、外資系ホテルで山東料理、上海料理、広東料理など、多岐にわたり中国料理を探究。その後、さまざまな店舗の料理長を歴任するなど卓越したリーダーシップを發揮。2024年にホテルアゴラ 大阪守口に入社。



シェフパティシエ 萬木 真一(ゆるぎ しんいち)

内閣総理大臣賞をはじめ、多数の受賞歴を持つパティシエとしてのキャリアもさることながら、まるでオブジェのように芸術的な飴細工を得意とし、その洗練されたガトーの数々に実力と感性を存分に發揮。独自のアーティスティックな感性とともに、素材の持ち味を生かし細部にこだわったスイーツに定評がある。

[本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先]

ホテルアゴラ 大阪守口 TEL:06-6994-1118 E-mail:info.moriguchi@agora.jp

<https://www.hotelagora-moriguchi.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。



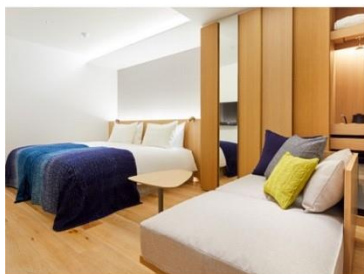
アゴーラ 東京銀座



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 ニューストピック>

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 ホテル屋外で楽しむ「The Rooftop Beer Garden 2024」 5月10日(金)にグランドオープン!

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 夏のデリシャスピーチなスイーツ&ランチビュッフェ開催

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 新総料理長に植野 利幸が就任 7月1日(月)より新たな宴会メニューが登場

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