

報道関係各位

2025 年 7 月 28 日
株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 鉄板焼「なにわ」 2025 年 8 月 1 日(金)オープン 期間限定のオープニング記念コース登場

ホテル アゴーラ 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)では、2025 年 8 月 1 日(金)、25 階に、創作フュージョン「鉄板焼 なにわ」が誕生します。日本の伝統とフレンチの技法を融合させた本格的な鉄板焼で唯一無二の食体験をお届けします。



ホテル 25 階、全席カウンターの特設空間で、大阪湾から大阪市内までを一望するパノラマを背景に、熟練のシェフが繊りなす技と、素材にもこだわった鉄板焼を存分にご堪能いただけます。記念日やご会食、ご滞在のシーンに寄り添う、贅沢なひとときを演出します。

◆スペシャルティ “鉄板牛 SUKIYAKI”

地元・堺で育まれた黒毛和種「大阪ウメビーフ」を贅沢に使用。梅酒の漬け梅や穀物をバランスよく食べて育ったこの希少なブランド牛は、きめ細やかな霜降りと、爽やかな後味が特徴です。年間わずか 40 頭しか出荷されない貴重な味わいを、鉄板で香ばしく焼き上げ、自家製の割下で丁寧に仕上げました。持続可能な飼育方法と地域資源を活かした生産背景も、この一皿に込められています。すべてのコースでご提供する、「鉄板焼 なにわ」ならではの特別な逸品を、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 アゴーラ 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



◆2025 年 9 月 30 日 (火)まで「オープニング記念コース」を販売

和牛を割下で仕上げる「鉄板牛 SUKIYAKI」や、炙ったウメビーフとウニを重ねた創作肉寿司など、趣向を凝らしたメニューが揃う期間限定の特別コースをご用意しています。まったく新しい鉄板焼のスタイルを、ライブキューイジューの臨場感とともに、日本の“食の記憶”を現代に表現した鉄板焼の世界でお楽しみください。

■概要 創作フュージョン「鉄板焼 なにわ」NEW OPEN

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>

営業時間: ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30) デイナー 17:30～21:30 (L.O.20:30)

※ランチは予約制となります。

場 所: 25 階「鉄板焼 なにわ」

座 席: 28 席 (全席カウンター)

料 金: オープニング記念コース「暁」 お一人様 6,000 円

SUKIYAKI ランチ「禅」 お一人様 4,000 円

オープニング記念コース メニュー/

◇大阪産ウメビーフの鉄板牛 SUKIYAKI

◇枝豆の冷製スープ コンソメジュレとともに

◇サーモンのソテーとサラダ 自家製トマトドレッシング

◇アメリカ産 牛サーロイン(100g)[塩・味噌ダレ・ワサビ醤油] 焼き野菜 3 種

◇大阪産ウメビーフの肉寿司 -雲丹添え 紀州梅の香りとともに-

◇バニラアイス 堺やまつ辻田の金胡麻をかけて

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

※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。

◆鉄板焼ディナー付きステイプランも期間限定でご提供

創作フュージョン「鉄板焼 なにわ」のオープンを記念し、鉄板焼ディナー付きの宿泊プランをご提供します。公式サイトからのご予約で、手軽な朝食としてホテル 1 階「ベーカリー&パティスリー ファゴット」のオリジナルパン BOX もプレゼント。ライブキューイジューを楽しむ、とっておきのグルメステイをお過ごしください。

期 間: 2025 年 8 月 1 日 (金)より販売開始

※オープニング記念コースのご提供は 2025 年 9 月 30 日 (火)までとなります。

料 金: 2 名 1 室 1 名様: 12,700 円～

特 典: 【公式サイト限定】「朝食オリジナルパン BOX」プレゼント

※詳しくは公式サイトよりご確認ください。

https://www.agoraregency-sakai.com/event/teppanyaki_stay_plan/

[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/>

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1,372室を展開。



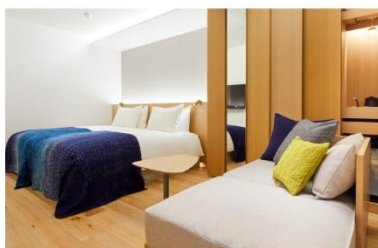
アゴラ 東京銀座



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 リージンシー 大阪堺



ホテル アゴラ 大阪守口



ドーセット バイ アゴラ 大阪堺



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニューストピック>

◎アゴラ ホテル アライアンス 大阪・京都の6ホテル 万博開催記念 連泊ステイスペシャルプラン 販売開始

◎ホテル アゴラ リージンシー 大阪堺で本格炭火 BBQ を堪能
ドーセット バイ アゴラ 大阪堺でも楽しめるディナー付き宿泊プランを販売開始

◎ホテル アゴラ リージンシー 大阪堺 明治 35 年創業の地元老舗香辛料・製造販売元の
素材で仕上げた、堺の味わい担々麺

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