



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2026 年 1 月 19 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 平日夜限定のスマートホテルディナーを 2026 年 2 月 2 日(月)より開始

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)は、2026 年 2 月 2 日(月)より、1F「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」にて、平日の夜を賢く贅沢に楽しむ新スタイルのスマートホテルディナー「Evening Table(イブニングテーブル)」を開始します。



■ コンセプトは日常をアップデートする「スマートホテルディナー」

仕事帰りや買い物ついでに、ホテルのクオリティを日常的に取り入れるスマートホテルディナーは、「ディナーよりも軽やかに、バルよりも贅沢に」ホテルで愉しむ平日夜のセカンドダイニングとして、上質な時間を過ごしたい大人のための満足度を両立した新習慣です。ホテルの寛ぎ空間はそのままに、ライトスタイルと豊かな食体験を両立します。現代的なライフスタイルとして賢く贅沢に過ごせる、スマートで心地よいひとときをお届けします。

[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



■ 2 種感の揚げたて「フレンチフライ」と楽しむ自由なテーブル

テーブルに届くのは、軽やかな食感のポテトと、ホクホクとした厚切りポテトの理想的な食感。2 種感のフレンチフライは、チーズのkokoroやスパイスの芳醇な香りなど、その日の気分に合わせて多彩なフレーバー・エッセンスで、お酒とのペアリングも楽しめます。全 22 種のメインディッシュには、チキングリルやパスタ、井ものや牛すき鍋など多彩なメニューがラインナップ。牛ハンバーグやステーキグリルなどもスタイルに合わせてお選びいただけます。平日夜限定の賢い選択として、手頃な価格でありながら、ホテルクオリティの満足感と贅沢をお届けします。

■ オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ「Evening Table(イブニングテーブル)」3 つの魅力

1. 忙しい日常の隙間をアップデート — 1 日の終わりを賢くスマートに心を満たす新しいディナースタイルは、質にも時間にも妥協したくない大人のための新習慣を提案。
2. 独自の「2 種感」体験 — 2 つの食感のフレンチフライを、多彩なフレーバーで自分好みにカスタマイズ。選ぶ楽しさと揚げたての美味しさをお届け。
3. 駅直結の利便性 — 南海本線「堺」駅直結。移動時間を最小限に抑えることで、仕事帰りや買い物ついでに、スマートな堺の夜をもっと身近な贅沢に。



◆ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 総料理長 鷲野 高(わしの たかし)

愛知県内のホテルで6年間料理の基礎を学び、渡仏後、二つ星レストランを含む複数の店舗で研鑽を積み、帰国後は各地のレストランやホテルで料理長を歴任。2009 年には太平洋・島サミットの総理主催晩餐会で各国首脳に料理を提供。2022 年 7 月よりホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺の総料理長として、地元や旬の食材を活かした料理で大阪堺の魅力を発信しています。



AGORA
HOSPITALITIES



■ 概要 Evening Table (イブニングテーブル)

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

期 間: 2026 年 2 月 2 日 (月) より販売開始

時 間: 平日 18:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)

※土日・祝日はランチ&ディナービュッフェの営業となります。

場 所: 1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

料 金: 3,000 円~ (メインディッシュにより料金が異なります。)

内 容: 22 種の選べるメイン料理 (1 品) + セミビュッフェ約 30 種 (前菜、スープ、パン、スイーツなど)

セミビュッフェメニュー例/

<テーブルサービス> 2 種感のフレンチフライ (とろーりチーズ、パルメザンパウダー、グレービーソース、チリ&レモンソルト、ガーリックアンチョビソルト、タルタルソース、サルサソース)

<冷製料理> みかんと蕪 春菊のサラダ / ビーツとクルミのサラダ / 金柑とチェリートマト / 根セロリとじゃが芋のレムラード / マンゴーとレッドキャベツ / 豆腐とザーサイ / ミョウガとわかめ / サラダバー

<温製料理> 蕪のブルーデ / ミネストローネ / コーンスープ / 温野菜 / アゴラ黒カレー

<パンとスイーツ> クロワッサン / バケット / クルミロール / クリームデニッシュ / ショコラデニッシュ / あんこデニッシュ / アップルデニッシュ / カスタードレザンデニッシュ / ブリオッシュロール / クランベリーロール / チーズロール / ソフトクリーム / フルーツ

※料金には、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。

※詳しくは公式サイトをご確認ください。 https://www.agoraregency-sakai.com/event/loop_evening_table/

[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8施設、客室数1,230室を展開。



アゴーラ 東京銀座



アゴーラプレイス 東京浅草



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



ドーセット バイ アゴーラ 大阪堺



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニューストピック>

◎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 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/>