

報道関係各位

2017年5月22日
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

ガーデンレストラン 夏期限定で7月1日(土)オープン

The Terrace & Moon Bar

～光りと風の通り道に現れた、夜空のテラスレストラン～



アゴラ・ホテルアライアンスのホテル・アゴラ リージェンシー堺（総支配人：平石 豊 所在地：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、2017年7月1日(土)にホテル3階 The Terrace に夏期限定で「The Terrace & Moon Bar（ザ・テラス&ムーンバー）」をオープンいたします。（8月31日まで木曜日～日曜日）

The Terrace & Moon Bar

陽が落ちるとともに変化する光と頬をくすぐる爽やかな風が
心地よく感じられる食事とお酒を堪能できる都会のオアシス

昨年「光と風」をコンセプトにリニューアルした「The Terrace」。

屋外にいながら大きな屋根に囲まれた全天候型の大空間で、光と風を存分に感じられます。昼間は壮大な天蓋に守られ、優しく穏やかな日差しに包まれ、木々に囲まれたチャペルへと続くウッディなテラス。そして夜は、タイトアップされた銀傘の屋根がクールに、海外のペントハウスを思わせる都会の隠れ家に様変わりします。

そんな優雅で気品に満ち溢れた雰囲気の中で、お食事とお酒を楽しんでいただけます。

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant & Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

【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 戦略室:鈴木、浦辺

E-Mail:pr@agorahospitalities.com TEL:03-3436-1860

〒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

- The Terrace & Moon Bar 概要 -

料理は、「身体がよるこぶ料理と記憶に残る料理」がテーマ。

海老のフリットのアミューズにブータン・テリヌのオードブルアソート、ブリードモーと泉州産ほうれん草のキッシュや、生ハムのカッティングや、スピニングサラダを。

メインは国産牛サーロインと大阪産野菜のココット焼きに地元泉州の素材を使用したソースで、季節の料理をコースでご提供いたします。

ドリンクは、「バーテンダーが目の前で作る夜空のバー‘ムーンバーコーナー’」を実現。

この夏、ピアノジャズが流れる、しっとりとした大人の時間を過ごしてみませんか。

開催期間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）木曜日～日曜日

営業時間：18:00～22:00(L.O. 20:30) バーコーナー (L.O. 21:30)

場所：ホテル・アゴラ リージェンシー堺 3F The Terrace

休業日：月曜日～水曜日、8/13～15、悪天候時

料金：いずれもコース料理・90分飲み放題

①ムーンライトプラン 8,000円（スタンダード/1名様）

②ブリーズプラン 10,000円（デラックス/1名様）

ムーンライトプランにパスタと乾杯用シャンパン、
スパークリングワインとワイン（各2種）飲み放題を追加

③アニバーサリープラン 10,000円（1名様）

ムーンライトプランに乾杯用シャンパンまたは誕生石カクテル、
生デコレーションケーキと花束付き

※料金に含まれるもの：コース料理、フリードリンク、サービス料、消費税

【お客様からのお問合せ・ご予約先】

イベント係 TEL：072-224-6178（10:00～18:00）