

報道関係各位

2017年6月5日

ホテル・アゴラ大阪守口

テーマは「漁師達の楽しみ」

「ザ・ビュッフェ～フィッシャーメンズ ファン～」

7月1日（土）～8月31日（木）

世界各国の多彩な魚介料理の魅力と美味しさを、ビュッフェで堪能

ホテル・アゴラ大阪守口（総支配人：上田 祐司 所在地：大阪府守口市 10 番 5 号 客室数：175 室）は、「ザ・ビュッフェ～フィッシャーメンズ ファン～」をオールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループで 2017 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）に開催いたします。

大胆、陽気、豪快な‘世界の漁師めし’を楽しむビュッフェ

日本国内から海外も含め、世界の漁師たちが楽しんで食べている料理、船を降りて作る料理の数々をその土地ならではの食べ方も取り入れ、漁師料理やシーフード料理をビュッフェ形式でご提供いたします。

魚、海老、蟹、烏賊、蛸など多彩な魚介類（シーフード）を用いた世界各地の魚介料理（漁師料理）が満喫できます。

世界三大スープとも言われる、フランスの港町であるマルセイユ発祥の漁師料理「ブイヤベース」などランチでは約 70 種、ホリデイディナーは約 80 種をご用意いたします。



ホテル・アゴラ大阪守口は、“過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル”のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【本件に関する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：鈴木、浦辺
E-mail:pr@agorahospitalities
TEL:03-3436-1860

ザ・ビュッフェ ～フィッシャーマンズ ファン～ 概要



- 期 間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）
※8/11～15のディナータイムは除く
- 時 間：ラ ン チ／11:00、11:30、12:50、13:20

 ホリデイディナー／17:00、17:20、19:10、19:30
 ※ランチは90分制、ホリデイディナーは100分制
 ※ホリデイディナーは土・日・祝日のみ
 ※7/8.9.16.17.22.23.29.30のホリデイディナーは17:20、19:30のみとなります
- 場 所：1階オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ
- 料 金：ランチ
 大人2,260円・シニア2,060円・小学生1,130円・幼児820円

 ホリデイディナー（土・日・祝日）
 大人3,600円・シニア3,300円・1,800円・幼児1,030円
 ※シニア65歳以上、幼児4歳～小学生未満 ※消費税込み
- 主なメニュー：シーフードパエリア、渡り蟹のピリ辛炒め、シュリンプカクテル、
フィッシュ&チップス、ブイヤベース、フィッシャーマンズパイ、
バニユン・ディ・アッチューゲ（イタリアのいわしのトマト煮込み）、
蟹汁、スパゲティペスカトーレなど

【お客様からのお問合せ・ご予約】

ホテル・アゴーラ大阪守口 レストラン予約係 TEL:06-6994-1185(9:00~19:00)

NEWS

～はなやかに心ゆくまで～ 梅酒飲み比べの会

本場和歌山産「南高梅」を漬けた梅酒 27 銘柄をお好きなだけ。受賞梅酒やプレミアム梅酒、果実と合わせたカクテル梅酒、泡盛で仕込んだものなど多彩な梅酒が勢ぞろい。総料理長考案の、梅の実や梅のピューレなどを使った梅づくしのお料理とスイーツをビュッフェでご用意。当日は和歌山県の梅酒蔵元より、梅酒杜氏が来場します。

同時に「梅酒作りセミナー」も開催。6月は梅酒を漬けておく時期。本場和歌山から取り寄せた「南高梅」を使い、プロのレクチャーを受けて仕込んでいただきます。漬けた梅酒はそのままお持ち帰りいただけます。（18:45～19:10 1名様1,080円）

日時：2017年6月21日（水）19:20～21:20(受付：19:00～)
場所：2F 宴会場
料金：1名様 ¥5,000（料理、梅酒、サービス料・消費税込み）



【お客様からのお問合せ・ご予約】

ホテル・アゴーラ大阪守口 イベント予約係 TEL:06-6994-1118(9:00~18:00)