

報道関係各位

2017年6月15日

ホテル・アゴラ大阪守口

みずみずしい「桃」と濃厚で芳醇な甘さの「マンゴー」
旬のフルーツを使ったスイーツ約20種をビュッフェで堪能

「桃とマンゴーのスイーツコレクション」

7月8日(土)～30日(日)8日間限定開催

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)では、7月8日(土)・9日(日)・16日(日)・17日(月祝)・22日(土)・23日(日)・29日(土)・30日(日)の8日間限定で開催いたします。

昨年大好評の「桃」スイーツビュッフェに、2年目の今回は夏の果物の王様「マンゴー」が加わりさらにボリュームアップしたスイーツコレクションとして開催いたします。当ホテルが位置する守口市と友好都市である和歌山県かつらぎ町産の桃を使用した「桃のタルト」や桃本来のみずみずしさを丸ごとコンポートに仕上げた「桃のパフェ」。さらにフレッシュな桃、マンゴーをそのまま存分にお召し上がりいただけます。また「桃のカプレーゼ」や「桃と生ハムの冷製カップリーニ」など夏らしいフルーティーに仕上げたメニューも充実。

旬の「桃」と太陽の恵みを受けて甘く芳醇な「マンゴー」、夏のフルーツをビュッフェで心ゆくまでお楽しみください。

桃とマンゴーのスイーツコレクション概要

日 程: 2017年7月8日(土)・9日(日)・16日(日)・17日(月祝)・
22日(土)・23日(日)・29日(土)・30日(日)

時 間: 15:00～16:40(100分制)

場 所: 1階オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

料 金: 大人3,500円・小学生1,500円・幼児800円

※大人中学生以上、幼児4歳～小学生未満 ※消費税込み

主なメニュー: 桃のタルト、桃のパフェ、白桃ジェラート、マンゴーチーズタルト、マンゴープリン、マンゴーケーキ、桃のカプレーゼ、桃と生ハムの冷製カップリーニ、桃とチーズのピッツァなど



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。

【お客様からのお問合せ・ご予約】
ホテル・アゴラ大阪守口 レストラン予約係
TEL:06-6994-1185(9:00~19:00)

【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