

報道関係各位

2017年11月7日
アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ

2017年11月～2018年3月
日本料理「暦」が、月ごとにお届けする特別懐石

毎月、出逢う『旬懐石』

～旬のメイン料理3種はオーダービュッフェ、小鉢からデザートまで全13品～

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ(総支配人：西野 貴志 客室数：48室 所在地：福岡県福岡市中央区輝国1丁目1番33号)は、日本料理「暦」のディナーで特別懐石「毎月、出逢う『旬懐石』」を販売いたしました。

～ 毎月、出逢う『旬懐石』 ～

メイン料理に関しては、月ごとに3種をオーダービュッフェで好きなだけお召し上がりいただけます。旬の食材を用いた、毎月違ったメイン料理を和食ならではのメニューでご堪能ください。

日程：2017年11月～2018年3月
時間：17:30～21:30(L.O. 21:00)
料金：8,000円(サービス料・税込/1名様)
内容：小鉢・刺身・吸物・箸休め・煮物・旬のメイン料理(3種)
味覚小鍋・食事・止椀・香物・デザート 全13品



旬のメイン料理

11月： 鮎_____ 鮎・平らぎ貝・ミル貝3種のバター醤油焼き
ズワイ蟹___ズワイ蟹と大海老の天麩羅盛合せ
黒毛和牛___黒毛和牛のステーキ 風呂吹き大根仕立て
12月： 河豚_____ 河豚のたたきと河豚のから揚げ
真名鰹_____ 真名鰹味噌柚庵焼きとフォアグラの鉄焼き
黒毛和牛___黒毛和牛の炙り バーニャフレイダ仕立て



1月： 寒鰯、鱈白子、黒毛和牛
2月： 寒鰯、甘 鯛、黒毛和牛
3月： 桜鯛、ム ツ、黒毛和牛

※仕入れ状況により一部変更になる場合がございます

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパは、アゴーラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、恵まれた立地とホテルアライアンスのスケールメリットを最大限に生かし、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

～お客様からのご予約・お問合せ先～

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ
〒810-0032 福岡市中央区輝国1丁目1番33号
TEL：092-771-2131
MAIL：info@agorafukuoka-hilltop.com

～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
ブランドデザインチーム PR：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