
**間近で見るシェフの技と家族で楽しむパフェ作り
シェフが綾なす夏のグルメビュッフェ
熱々・技ありライブキッチン
8月11日（祝）～13日（月）3日間限定開催**

ホテル・アゴラ大阪守口（総支配人：伊藤 成彦 所在地：大阪府守口市河原町10番5号 客室数：175室）では、8月11日（祝）～13日（月）の3日間限定で「シェフが綾なす夏のグルメビュッフェ 熱々・技ありライブキッチン」を開催いたします。



◆子供と大人と一緒に楽しめる夏のビュッフェ◆

家族が集まるお盆の時期に、和洋折衷のバラエティー豊かな約40種類の料理の他、子供から大人まで一緒にお楽しみいただける3つのコーナーをご用意いたしました。

1) ライブクッキング

キッチンブースでは、当ホテルのシェフがおお客様の目の前で、炎が立ち上るオマール海老のフランベや、トリュフで仕上げるパルミジャーノのパスタをはじめとする料理を次々と仕上げ、出来立てをご提供いたします。プロの技ならではの熱気と迫力を感じていただけます。

2) フルーツアート

普段はなかなか見ることができない、プロのフルーツカットアーティストによる、鮮やかなカットティングを間近で見ることができます。美しく盛り付けられた夏のフルーツアートの数々は思い出を彩ります。

3) マイパフェを作ろう！

可愛いカップにご自身でソフトクリームを巻き、小さなチョコやクッキー、ドーナツなどをトッピングしていただくと、世界で一つだけの“マイパフェ”が完成です。マイパフェをさらにSNS映えさせる専用のフォトブースもご用意いたします。

※上記写真は左から、トリュフで仕上げるパルミジャーノのパスタ／鱧と夏野菜の天ぷら／オマール海老のフランベ／フルーツアート／マイパフェ

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。

シェフが綾なす夏のグルメビュッフェ 熱々・技ありライブキッチン概要

日 程 : 2018年8月11日(祝)～13日(月)
時 間 : 【ランチ】12:00～13:40(100分)
 【ディナー】17:30～19:30(120分)

場 所 : 2階 宴会場

料 金 : 【ランチ】大人 : 5,300円
 小学生 : 3,100円
 【ディナー】大人 : 5,900円
 小学生 : 3,500円

※大人：中学生以上
※幼児無料（大人と同人数まで）
※消費税込み
※フリーソフトドリンク付き

内 容 : ライブクッキング

鉄板焼き
オマール海老フランベ
鱧と夏野菜の天ぷら
生ハムカッティング
トリュフで仕上げるパルミジャーノのパスタ

フルーツアート

フルーツカットアーティストによる実演

マイパフェを作ろう！

ご自身でパフェをお作りいただけるコーナー

上記の他、オードブル、スープ、肉料理、シーフード料理、
蟹、寿司、デザートなど約40種



※フルーツアート協力：art fruit factory 「mint」

住 所 : 〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島1-6-20 堂島アバンザ B1F

U R L : <https://www.instagram.com/mint.artfruits/>

【本件に関するお客様からのご予約・お問合せ先】

ホテル・アゴーラ大阪守口 イベント予約係

〒570-0038 大阪府守口市河原町10-5

TEL : 06-6994-1118 (9:00～18:00)