

9～11月 毎月、新たな装いと味わいで登場
『秋の味覚』を楽しむ“栗スイーツ”3種

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、9～11月に、栗を使ったスイーツを販売開始いたします。

実りの秋を象徴する旬の食材、栗を使った個性豊かな3種のスイーツ

9月の「プレミアムモンブラン『栗凜』」の発売を皮切りに、10月は「栗のパウンドケーキ」、11月には「栗のミルフィーユ」と続きます。シェフのアイデアが詰まった3種の栗のスイーツをぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

	9月	10月	11月
品名	プレミアムモンブラン「栗凜」	栗のパウンドケーキ	栗のミルフィーユ
場所	ホテル・アゴラ大阪守口 1F ベーカリー&カフェ ファゴット		
価格	¥850(消費税込み)	¥1,000(消費税込み)	¥500(消費税込み)
写真			
特長	国産とフランス産のマロンペーストを使った、濃厚な栗の風味を閉じ込めたマロンクリームで、なめらかなブリュレを包んだ一品。 兵庫県産の丹波栗と、丹波黒豆を添えた贅沢なモンブランです。	栗そのものの味も楽しんでいただけるよう、大粒の栗を豊富に使い焼き上げました。 バターと洋酒を効かせ、和三盆糖で上品に仕上げた、しっとりとした生地と栗の優しい甘さが絶品です。	ミルフィーユの味の要であるカスタードクリームを、マロンペーストとバターで仕上げ、リッチな味わいのクリームに。クリーム、パイ、刻んだ栗、そしてチョコが織りなす食感と味のハーモニーをお楽しみください。

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
〒570-0038 大阪府守口市河原町10-5
TEL:06-6994-1185(9:00～19:00)

【本件に関するメディアからのお問い合わせ先】
株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ ブランドデザイン
チーム PR:藤井、長谷山、浦辺
TEL:03-3436-1860 FAX:03-3436-1861
Email:pr@agorahospitalities.com