

報道関係各位

2018年10月17日
ホテル・アゴラ大阪守口

**季節の美味を集めた、目にも鮮やかな日本料理、二段重弁当
お持ち帰りでも、お泊まりでも楽しめる
日本料理「こよみ」 “紅葉弁当”**

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、日本料理「こよみ」で「紅葉(こうよう)弁当」の販売を開始いたしました。

季節を感じさせる繊細な料理が好評を博している、日本料理「こよみ」が、行楽シーズンに嬉しい、見た目にも華やかな「紅葉弁当」をご用意いたしました。栗や、銀杏、柿など旬の食材を使った料理を二段の一人用お重に詰め込んだ、秋空の下で食べていただくにはもってこいの逸品。お持ち帰りとして秋の行楽地へのお弁当や、ご自宅でのちょっとした食事会にもオススメです。

また、チェックイン後に、和室でお弁当をお召し上がりいただける宿泊プランでは、窓の外に広がる和庭園を眺めながら、プライベートな空間で、日本の美しい秋を、ご堪能いただけます。旅の疲れをゆっくりと癒してはいかがでしょうか。



紅葉弁当〈1人前〉

—紅葉弁当 商品概要—

販売期間：2018年12月20日(木)まで

予約方法：WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/agora-moriguchi-koyomi/reserve>
電話 06-6994-1185 (9:00~19:00)

引き取り時間：11:00~20:00

引き取り場所：4階 日本料理「こよみ」

料金：2,800円(消費税込み・1人前)

メニュー：

- 八寸:玉子焼き 合鴨ロース 柿玉子 栗甘露煮 煎り銀杏 蒲鉾 平天 ピリ辛こんにゃく
- 焼物:鯖味噌漬 烏賊松笠焼き 蛤 花れんこん
- 煮物:信田巻き 海老 南瓜 人参 青味
- 酢物:鯖きずし 蛸酢 なます 若布 胡瓜 ●揚物:茸のかき揚げ 野菜二種
- 食事:中巻き いなり寿司 ●甘味:果物 わらび餅

※お引き取りご希望の3日前までにご予約をお願いいたします。

※国産米を使用しております。

※仕入れ状況により、料理の一部が変わることがあります。

<宿泊プラン>

和室 8 畳 7,750円より

和室 10+4 畳 8,750円より

紅葉弁当、朝食、サービス料、消費税込み、諸税別

※いずれの料金も1室4名利用、1名様料金



〈和室 8畳〉

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合せ先】
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
E-mail:pr@agorahospitalities.com
TEL:03-3436-1860