

報道関係者各位

2021年6月29日

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺

お土産や自分へのご褒美にも
**オリジナルから変わり種まで
個性豊かな「マリトッツォ」3種類を販売**

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺(ホテル支配人:藤田 昌紀 所在地:大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 客室数:241室)は、ブリオッシュ生地にたっぷりのクリームをサンドしたイタリア・ローマの伝統的なスイーツパン「マリトッツォ」を1階 ベーカリー&パティスリー ファゴットにて販売開始しました。

ご用意しているのは、練乳を加えたクリームの上品な甘みがおいしいシンプルな「クリーム&クリーム」、クリームと北海道産小豆の濃厚な甘さがくせになる「クリーム&あんこ」、ブリオッシュメロンパン生地に、レモンの果肉入りクリームをサンドし、レモンスライスをトッピングした甘酸っぱい「メロンパン&レモン」の3種。軽やかな口当たりのブリオッシュ生地と、3種のクリームはどれも相性抜群です。また、1階 オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループでは、イートインメニュー「マリトッツォ&カプチーノ」も提供しています。本場ローマでは定番とされるこちらの組み合わせもぜひお楽しみください。



ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺は「Elegant&Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

◆お客様からのお問合せ・ご予約先 :

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺 TEL:050-3134-5100 レストラン予約係

◆メディアからのお問合せ先 :

(株)アゴラ ホスピタリティーズ PR 金村 TEL:03-3436-1861 E-mail:pr@agora.jp

◆マリトッツォ概要◆

販売場所：ベーカリー&パティスリー ファゴット（1階）

営業時間：11：00～20：00

マリトッツォ「クリーム&クリーム」

価格：¥500（消費税込み）

ふわふわ食感に仕上げたブリオッシュ生地に、練乳を加えたクリームを贅沢にサンドしたシンプルなマリトッツォ。上品な甘さで軽やかな口どけのクリームは、風味豊かなブリオッシュと相性抜群です。



マリトッツォ「クリーム&あんこ」

価格：¥500（消費税込み）

ブリオッシュ生地に、練乳を加えた上品な甘さのクリームと、北海道産小豆を使った濃厚な甘さの粒あんをサンドした和テイストのマリトッツォ。甘党さんにおすすめ。



マリトッツォ「メロンパン&レモン」

価格：¥550（消費税込み）

ブリオッシュメロンパン生地に、レモン果肉をしのばせたクリームをサンドし、シロップ漬けレモンスライスをトッピングしました。甘さと酸味のバランスが絶妙な、夏に食べたい爽やかな一品。



◆「マリトッツォ&カプチーノ」概要◆

ファゴットのマリトッツォ3種の中から好みの1種とカプチーノがセットのイトインメニュー

販売場所：オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ（1階）

販売時間：11：00～17：00

価格：¥1,200（消費税込み）

*コーヒー または 紅茶の場合 ¥800（消費税込み）でご用意いたします。