



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2025 年 9 月 30 日
株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴーラ 大阪守口 麗しのあまおうで彩る、 とびきりゴージャスなクリスマスケーキ 2025

ホテル アゴーラ 大阪守口(所在地:大阪府守口市河原町 10-5 副総支配人:藤田 正人 客室数:175 室)は、2025 年 10 月 1 日(水)より心躍るホリデーシーズンに贈る「アゴーラ クリスマスケーキ 2025」の予約受付を開始します。



毎年ご好評をいただいている「あまおう苺のたっぷり Xmas ケーキ」をはじめ、今年は新作 2 種を含む全 5 種類のクリスマスケーキが登場します。特に注目は、昨年完売した人気の「あまおう苺のたっぷり Xmas ケーキ」。今年はデザインと味わいをリニューアルし、より特別な一品に仕上げました。和三蜜糖を使ったコク深い生クリームに、35 粒以上の博多あまおう苺をぎっしり詰め込んだ贅沢な逸品は、限定 50 台での販売となります。さらに、クリスマスリースをモチーフにした新作ケーキも登場。濃厚なピスタチオとラズベリーの酸味を組み合わせ、華やかで奥行きのある味わいに仕上げました。大阪・関西万博の展示にも携わった経験を持つシェフパティシエ萬木 真一(ゆるぎ しんいち)が、確かな技術と創造力で仕上げた華やかで唯一無二のスイーツとともに、特別なホリデーシーズンをお楽しみください。

[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

PR 担当:福田、橋本

[東京オフィス]〒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

[大阪オフィス]〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 6F

お問合せ/TEL:072-224-6146 E-mail:pr@agora.jp Web:www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES



■概要 ホテル アゴーラ 大阪守口 アゴーラ クリスマスケーキ 2025

対象施設:ホテル アゴーラ 大阪守口 <https://www.hotelagora-moriguchi.com/>

予約期間:2025 年 10 月 1 日(水)から 2025 年 12 月 24 日(水)まで

受取期間:2025 年 12 月 20 日(土)～2025 年 12 月 25 日(木) 11:00～20:00

受取場所:1F ベーカリー&パティスリー ファゴット

支払方法:WEB クレジット決済または、現地決済

予約方法:店頭、お電話または WEB 予約にて承ります。(WEB 予約は事前決済となります。)

料 金:	あまおう苺のたっぷり Xmas ケーキ	9,700 円(限定 50 台)
	Xmas リースケーキ	5,800 円(限定 50 台)
	Xmas スペシャル BOX ケーキ	18,000 円(限定 10 台)
	苺が彩るクリスマス 4 号	4,200 円(ビスポーク会員様特別料金 3,800 円)
	苺が彩るクリスマス 5 号	5,000 円(ビスポーク会員様特別料金 4,600 円)
	苺が彩るクリスマス ショコラ 4 号	4,200 円(ビスポーク会員様特別料金 3,800 円)
	苺が彩るクリスマス ショコラ 5 号	5,000 円(ビスポーク会員様特別料金 4,600 円)

※ビスポーク会員様は、2025 年 10 月 1 日(水)から 2025 年 11 月 30 日(日)までのご予約で一部商品を特別料金にてご購入いただけます。

※数量限定につき、なくなり次第終了となります。

※料金には、消費税が含まれます。

※写真はイメージとなり、仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※詳しくは公式サイトをご確認ください。 <https://www.hotelagora-moriguchi.com/event/christmascake2025/>

※今すぐ無料で簡単にご登録いただけるアゴーラ公式アプリ「ビスポーク」に関する詳細はこちら

<https://www.hotelagora-moriguchi.com/members/>

◆シェフパティシエ萬木 真一(ゆるぎ しんいち)

内閣総理大臣賞をはじめ、多数の受賞歴を誇るシェフパティシエ萬木 真一(ゆるぎ しんいち)は、まるでオブジェのように芸術的な飴細工を得意とし、その洗練されたガトーの数々に実力と感性を存分に発揮。2025 年の大阪・関西万博「ORA 外食パビリオン～宴～」では、飴細工の作品を展示し、多くの来場者に新たな美の世界を提供しました。育成にも惜みない力を注ぎ、研修や専門学校での講師も積極的に担当。独自のアーティスティックな感性とともに、素材の持ち味を生かし、細部までこだわったスイーツ作りに定評があります。2017 年にホテル アゴーラ 大阪守口に入社し、シェフパティシエとして「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」の全スイーツやホテル内のデザートをプロデュースしています。

[本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先]

ホテル アゴーラ 大阪守口 TEL:06-6994-1185 E-mail:info.moriguchi@agora.jp

<https://www.hotelagora-moriguchi.com/>



AGORA
HOSPITALITIES

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズについて

URL:www.agora.jp

アゴーラ ホスピタリティーズは、「美しい日本を集めたホテルアライアンス」をビジョンに掲げ、お客様の期待を超える最高の場所を提供するとともに、地域に貢献できる「街の自慢」となるホテルの創出を目指します。全国で9施設、客室数1,372室を展開。



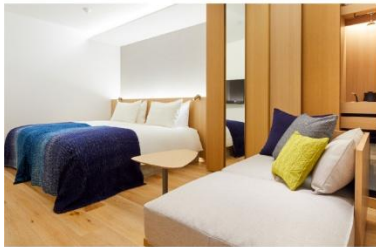
アゴーラ 東京銀座



アゴーラプレイス 東京浅草



ONE@Tokyo



TSUKI 東京



アゴーラ 京都四条



アゴーラ 京都烏丸



ホテル アゴーラ リーゼンシー 大阪堺



ホテル アゴーラ 大阪守口



ドーセット バイ アゴーラ 大阪堺



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニューストピック>

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 グランシェフの晩餐会 2025 The Chef's Table at Agora

一夜限りのスペシャルコース「五彩-GOSAI」

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 オレンジに染まる秋の無限ループ スイーツ&ランチディナービュッフェ

◎アゴーラ ホテル アライアンス 大阪・京都の6ホテル 万博開催記念 連泊ステイスペシャルプラン
販売開始

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 2025年大阪・関西万博「ORA 外食パビリオン〜宴〜」にて初披露

ホテル アゴーラ 大阪守口のシェフパティシエが手掛ける飴細工

<https://www.agora.jp/news/>