



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2026 年 8 月 25 日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴラ 大阪守口 シャインマスカットが彩るクラシカルな秋スイーツ 旬の味覚を楽しむスイーツ&ランチディナービュッフェ

ホテル アゴラ 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、2026 年 9 月 1 日(火)~10 月 31 日(土)まで、1F「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」にて、「クラシカルな秋スイーツ&ランチディナービュッフェ」を開催します。リラックスできるオープンな空間で、シャインマスカットやぶどう、無花果など旬の果実を使った華やかなスイーツをはじめ、秋の食材を取り入れた多彩な料理をお楽しみいただけます。



スイーツには、昔ながらの洋菓子の魅力を生かしながら、旬の果実を取り入れて秋らしく仕立てた多彩なラインアップをご用意します。みずみずしいシャインマスカットを贅沢にあしらったチーズケーキやロールケーキ、無花果のモンブラン、赤ぶどうのチョコレートタルトなど、クラシカルなスイーツを旬の味覚とともに楽しみいただけます。オープンキッチンでは、じっくり熟成させたポークコンフィのスマークをはじめ、秋刀魚や秋茄子、かぼちゃ、茸など、季節の食材を取り入れた料理をご用意します。週替わりで楽しめるパスタ&ピッツアや、秋野菜を使った料理など、シェフが仕立てるさまざまな味わいが揃います。ご家族やご友人とともに、華やかなスイーツと、ホテルシェフが手掛ける多彩な料理を一度に味わう、秋ならではのひととき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 クラシカルな秋スイーツ&ランチビュッフェ

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

期 間: 2026 年 9 月 1 日 (火) ~ 10 月 31 日 (土) まで

時 間: 平日 11:00 ~ 14:30 (時間内 90 分制) 土日・祝日 11:00 / 13:00 (2 部制各 90 分)

場 所: 1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

料 金: 大人 3,800 円 子供 (6 ~ 12 歳) 1,900 円 幼児 (3 ~ 5 歳) 950 円 乳児 (0 ~ 2 歳) 無料

会員料金 大人 3,500 円 ~ 子供 (6 ~ 12 歳) 1,750 円 ~ 幼児 (3 ~ 5 歳) 875 円 ~

※ 9 月 19 日 (土) ~ 9 月 23 日 (水): 65 歳以上の会員様特別料金 3,200 円 でご利用いただけます。

メニュー:

[スイーツ 約 20 種]

シャインマスカットのチーズケーキ / シャインマスカットのロールケーキ / シャインマスカットのどら焼き / 赤ぶどうのチョコレートタルト / ぶどうのジュレ / ぶどうとかぼちゃのケーキ / 無花果のモンブラン / 無花果とりんごのタタン風 / 無花果とアプリコットのムース / 無花果のテリーヌ / 無花果のバーチ ディーダーマ / 無花果とナッツのケーキなど

[オープンキッチン]

熟成ポークコンフィのスモーク / 週替わりパスタ&ピッツァ (秋刀魚と水菜のオイルソースパスタ & かぼちゃのミートソースピッツァ / 秋茄子とベーコンのトマトソースパスタ & 生ハムとゴボウのピッツァ / 烏賊と青梗菜のクリームソースパスタ & ベーコンと茸のピッツァ) / シーフードとトマトソースオープン仕上げ / ソーセージと秋野菜のアヒージョ仕立て / お好みせいろ蒸し

[オードブル]

ローストビーフバルサミコソース / 鰹と山芋のとろろ蕎麦 / サーモンと栗ムチーズ / キャベツと舞茸の塩昆布和え / かぼちゃのデリ風サラダ / 人参とみょうがのラペ / さつま芋のヨーグルトサラダ / たっぷり野菜と茸のラタトゥイユ / れんこんとナッツのきんぴらサラダ / サラダバー

[温製料理]

ミートローフ 茸のデミグラスソース / 里芋と海老のマカロニトマトグラタン / ムール貝と秋茄子の白ワイン蒸し / 若鶏とさつま芋のターメリッククリーム煮 / ほうれん草のスパニッシュオムレツ / 白身魚と秋野菜のホイル焼き / オニオンフライ / かぼちゃのコロッケ / アゴラ黒カレー

[ベーカリー&パティスリー ファゴットのホテルメイドパン約 10 種]

紫芋ロール / クルミ無花果ロール / 茸のフォカッチャ / ソーセージロール / ミニクロワッサン / チョコデニッシュ / オレンジデニッシュなど

[土日・祝日限定 キッズメニュー]

海老フライ / チキンの唐揚げ / ポテトフライ / 甘口カレー

※ 詳しくは公式サイトをご確認ください。

https://www.hotelagora-moriguchi.com/event/loop_buffet/



AGORA
HOSPITALITIES



■ 概要 金土日・祝日限定 クラシカルな秋スイーツ&ディナービュッフェ

期 間:2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)までの金土日・祝日

時 間:17:30～21:00(L.O. 20:30)時間内 100 分制

料 金:大人 5,900 円 子供(6～12 歳)2,950 円 幼児(3～5 歳)1,475 円 乳児(0～2 歳)無料

会員料金 大人 5,700 円 子供(6～12 歳)1,800 円 幼児(3～5 歳)900 円

金曜日:アルコール飲み放題無料

※9 月 19 日(土)～9 月 23 日(水): 65 歳以上の会員様特別料金 5,300 円でご利用いただけます。

ディナー限定メニュー:

寿司／ボイルド蟹／牛肉の鉄板焼き／海鮮丼コーナー／天ぷら／秋鮭と茸のちゃんちゃん焼き

※料金には、サービス料、消費税が含まれております。

※仕入れ状況によりメニューは予告なく変更になる場合がございます。

[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 アゴラ 大阪守口 TEL:06-6994-1185 E-mail:info.moriguchi@agora.jp

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

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

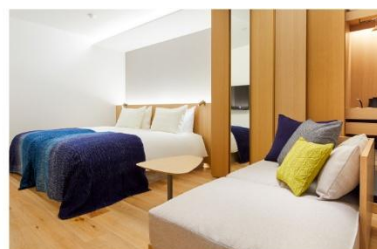
アゴーラ ホスピタリティーズは、「美しい日本を集めたホテルアライアンス」をビジョンに掲げ、お客様の期待を超える最高の場所を提供するとともに、地域に貢献できる「街の自慢」となるホテルの創出を目指します。全国で9施設、客室数1,260室を展開。



アゴーラ 東京銀座



アゴーラプレイス 東京浅草



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 リージンシー 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



アゴーラプレイス 京都二条

<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 鉄板グリルと地中海料理、夏のサングリア&プレミアムモルツで楽しむ The Rooftop Beer Garden 2026 開催

◎アゴーラ ホテル アライアンス 来館前から再来館までをつなぐ新サービス アゴーラ公式アプリ「AGORA」マイルサービス開始

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