

報道関係各位

2018年10月1日

ホテル・アゴラ大阪守口

**新シェフ就任記念スペシャルイベント**  
**「Chefs' Dining at Slow Night」**  
**～二人のシェフが織りなす一夜、10月14日（日）開催～**

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、ダイニング&バー シズリングの新シェフ就任を記念して「Chefs' Dining at Slow Night」を2018年10月14日（日）に開催いたします。

今夏、新たにシェフに就任した高窪照泰と、ホテル副総料理長 西岡弘文、2人のシェフが各々「秋」をイメージした料理でおもてなしする、一夜限りのスペシャルディナーイベントです。たらば蟹や活け鮑のほか、黒毛和牛のフィレ肉やフォワグラなど上質な食材に秋の味覚を添えたフルコースディナーを守口の夜景が広がる階上でお楽しみください。

**Chefs' Dining at Slow Night 概要**

日 程：2018年10月14日（日）  
時 間：19:00～（受付18:30）  
場 所：12階 ダイニング&バー シズリング  
料 金：1名様 15,000円  
※サービス料・消費税込み  
内 容：フルコースディナー全9品



なお、お料理に合わせて厳選したワイン3種をご用意いたします。（フリーフローにて1名様3,000円）  
シャンパン

シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエがそれぞれ1/3ずつ使われた、バランスが良く柔らかな味わいの「ルイ・ブラン ブリュット」。

白ワイン

果実味がしっかり感じられるクリーミーな、ナパのシャルドネ「アナベラ シャルドネ ナパヴァレー」。

赤ワイン

フルーティでエレガントな味わい。フランスボルドー、コート・ド・ブル地区のフルボディの「シャトー・タイヤック ルビイ」。

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。

**【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

TEL:06-6994-1185(9:00~19:00)

**【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

TEL:03-3436-1860

E-mail:pr@agorahospitalities