

報道関係各位

2019年2月20日  
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

**シェフが目の前で仕上げる、臨場感あふれる“スイーツビュッフェ”  
「アゴラ・スイーツファクトリー」  
2019年3月・4月・7月・10月・12月、全5回開催**

ホテル・アゴラ リージェンシー堺(支配人:細田 武史 所在地:大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数:241室)は、スイーツビュッフェ「アゴラ・スイーツファクトリー」を2019年3月10日(日)より全5回開催いたします。

**コンセプトは「スイーツの製造工場」**

臨海工業地帯に隣接する位置にある当ホテル。スイーツ工場に見立て、シェフが季節のフルーツや旬の食材を用いて目の前で仕上げる、ライブ感にこだわったスイーツビュッフェ「アゴラ・スイーツファクトリー」。作りたてのスイーツやパンのほか、サンドイッチやキッシュ、アゴラ・ホテル黒カレーなどの豊富な料理と、ノンアルコールカクテルやロンネフェルトティーなどのドリンクもご用意いたします。日曜日の午後、子供から大人まで見ても楽しい、食べて美味しいスイーツビュッフェをお楽しみください。



**アゴラ・スイーツファクトリー 詳細**

日 程 : 2019年3月10日(日)・4月14日(日)・  
7月14日(日)・10月13日(日)・12月8日(日)  
時 間 : 1部 12:00~13:30 2部 14:30~16:00 (2部制)  
場 所 : 1階 オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ  
料 金 : 大人 5,000円、子供 2,500円 (消費税込み)  
※大人:中学生以上、子供:4歳以上小学生まで、  
3歳以下無料

**3月・4月のテーマは、『深紅の苺 RED FACTORY』**

大阪府泉佐野市の「道利いちご農園」で丹精込めて育てられた「紅ほっぺ」はその甘みと甘酸っぱさを活かしてロールケーキに変えてご用意いたします。また、パフォーマンスメニューには液体窒素で仕上げた苺シャーベットのパフェやクレープシュゼットをシェフパティシエが目の前で仕上げます。

主なメニュー:ガトーフリーズ、ゆめのかタルト、道利さん家の紅ほっぺロール、など苺のスイーツ約20種、苺と海老のサラダ、苺とトマトのフルーツサラダ、グラナ・パダーノで仕上げる菜の花のリゾット、などのライトミール約10種、苺のノンアルコールカクテル3種など

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「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 リージェンシー堺  
レストラン予約係(10:00~19:00)  
TEL:050-3134-5100

<http://www.agoraregency-sakai.com/>

**【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](mailto:pr@agorahospitalities.com) TEL:03-3436-1860