

報道関係各位

2019年6月27日

ホテル・アゴラ大阪守口

## 7月のスイーツは“桃”づくり

桃を丸ごと味わうケーキ「最桃 ～ももも～」を販売開始  
スイーツビュッフェ「桃とマンゴーのスイーツコレクション」を

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）は、桃を丸ごと楽しむケーキ「最桃 ～ももも～」を7月1日（月）より販売いたします。また、スイーツビュッフェ「桃とマンゴーのスイーツコレクション」を7月6日・7日・13日・14日・15日・20日・21日の7日間限定で開催いたします。

これから旬を迎える桃、当ホテルのパティシエが様々なアイデアをもってご用意する“桃”のスイーツを、ケーキやビュッフェで楽しめます。丸ごとこだわった桃の新作スイーツをケーキショップで販売する他、今年で4回目の開催となる人気の桃スイーツビュッフェは、“桃”のほか、さらに“マンゴー”を加え、パワーアップした内容で期間限定で開催いたします。



最桃 ～ももも～



桃とマンゴーのスイーツコレクション

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 浦辺  
TEL:03-3436-1860 E-mail:pr@agorahospitalities.com

## 最桃 ～ももも～



生の国産桃から種を取り出し、生クリームとカスタードクリームを合わせた特製クリームをたっぷり詰めました。サクサクとしたアーモンド生地を敷き、甘くジューシーな桃との食感を楽しめるスイーツです。

期間：2019年7月1日（月）～8月31日（土）

時間：11：00～21：00（店舗の営業時間は7：00～22：00）

店舗：1F ベーカリー&カフェ ファゴット

価格：¥890

※消費税込み

◎テイクアウト、イートインとも対応可

## 桃とマンゴーのスイーツコレクション



「桃」のスイーツビュッフェは、毎回好評を博し、今回は4回目の開催です。今年は、桃の他、マンゴーもテーマに加え約20種のスイーツを取り揃えます。

パティシエが会場内で仕上げるデモンストレーションでは、目の前でご覧いただけ、出来立てのスイーツを楽しめる他、瑞々しい桃とマンゴーの果実をフレッシュのまま食べくらべできるコーナーもご用意し、桃づくしのひと時をご堪能いただけます。

日程：2019年7月6日・7日・13日・14日・15日・20日・21日の土・日・祝日

時間：15：00～16：40

店舗：1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

料金：大人¥4,000、小学生¥1,500、幼児（4歳～未就学児）¥800

※消費税込み

メニューは、ビュッフェスタイルでお好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・スイーツ：桃のタルト、桃のベリーヌ、桃のクラフティ、桃のチーズケーキ、桃とベリーのパウンドケーキ、ガトーパシェ、マンゴーのショートケーキ、マンゴーのシブースト、マンゴーショコラムース、マンゴープリン、桃とマンゴーのタピオカスープなど約20種
- ・フルーツ食べくらべ：フレッシュな桃とマンゴーを数種ご用意
- ・デモンストレーション：マンゴーのアントルメグラッセ
- ・フード：オードブル、スープ、サラダ、フルーツサンドイッチ、オープン料理、黒カレーなど
- ・ドリンク：イベント限定ピーチカルピス、ティー12種、コーヒー、フルーツドリンクなど