

3月28日より旬の莓を存分に楽しむ6日間
「真っ赤な莓のスイーツコレクション」
— 莓とのベストマッチを探せ —

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10-5 客室数：175室）は、莓をメインに楽しめるスイーツ約20種をお好きなだけ楽しめるスイーツビュッフェを全6回、オールダイニング&ラウンジ ザ・ループにて開催します。

旬の素材を存分にお楽しみいただける恒例のスイーツコレクション、3・4月のテーマは“真っ赤な莓”です。莓そのものの美味しさはもちろん、莓との様々な素材の組み合わせで仕上げるスイーツを約20種ご用意しています。生クリームと合わせる王道のフレジェや、色が鮮やかなピスタチオ、甘味とコクが莓のフレッシュ感を引き出すチョコレートやチーズの莓スイーツなど、お好みの組み合わせを探す楽しみも。

また、莓の品種の食べくらべコーナーや当日限定のドリンクなど、すべてビュッフェスタイルでお好きなだけ楽しめます。さらに、会場にてパティシエが仕上げる出来立てスイーツも登場します。スイーツやお飲み物の他、ローストビーフなどのお食事も提供する充実の内容です。

■ 「真っ赤な莓のスイーツコレクション」概要

日程	： 3月28日（土）・29日（日） 4月4日（土）・5日（日）・11日（土）・12日（日）
時間	： 15:00～16:40（100分制）
料金	： 大人4,000円、小学生1,500円、幼児800円
場所	： 1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ
内容	： ・ 莓スイーツビュッフェ ・ フレッシュ莓の品種食べくらべ ・ パティシエのスイーツデモンストレーション ・ 料理ビュッフェ・フリードリンク



主なメニュー： 莓のタルト、莓のカスタードパイ、莓のチーズケーキ、莓とピスタチオのパリブレスト、
莓とジンジャーのムースなど莓スイーツ約20種
ローストビーフやサンドイッチ、サラダなどのお食事約20種
（フリーソフトドリンク付き）

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・ご予約先】
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）

【本件に関するメディアからのお問合せ】
（株）アゴラ・ホスピタリティーズ
ブランドデザインチーム PR：金村、浦辺
TEL：03-3436-1860 E-mail：pr@agorahospitalities.com