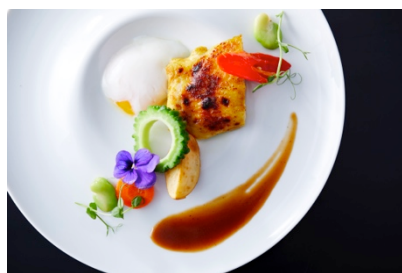


一夜限りの特別メニューを堪能  
季節のシェフディナー ～春の息づかい～  
2019年4月23日(火)開催

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）は、2019年4月23日(火)に「季節のシェフディナー ～春の息づかい～」を開催いたします。



季節のシェフディナー ～春の息づかい～

本イベントは、季節の美味を取り入れた料理をフルコースに仕立てたディナーをお楽しみいただくレストランイベントで、当レストランのシェフによる当日だけの特別メニューを用意します。春の今回は、テーマを「春の息づかい」とし、海、川、野山の畑などから旬の食材を集め、それらがまるで春を運んでくるようなイメージをしながら料理を仕上げます。料理に合わせ、シャンパンやワインなどをフリーフローで楽しめるプランもお選びいただけます。

季節を感じる特別ディナーで、贅沢なひと時をお過ごしください。

季節のシェフディナー ～春の息づかい～ 概要

- 会場： 12F ダイニング&バー シズリング
- 日時： 4月23日(火) 19:00(受付18:30より)
- 料金： 1名様¥15,000 ◎フリーフロー付きプラン¥18,000  
※サービス料・消費税を含む

【メニュー】

- 稚鮎のフリチュール 蓼のピュレ○貝類サラダ 筍と春野菜のアンサンブル 新玉葱のクーリーとそのチュイル
  - ホワイトアスパラガスとはたる烏賊 烏骨鶏卵の温度玉子とともに
  - 舌平目のタンバル たらば蟹とフカヒレ 春の彩りを添えて ○デコボンのグラニテ
  - 国産黒毛和牛フィレ肉のボワレ モリーユ茸とプティポアのフランセーズ エシャロットの香るソース
  - カマンベールのクロメスキ ルッコラとクレソンのサラダ ドライフルーツのチャツネ
  - シェフパティシエ特製 燃えるアイスクリームと真っ赤なベリーソース
  - 小菓子 ○コーヒー、または紅茶、カモミールティー ○ホテルメイドのパンとエシレバター
- ※画像はイメージです。

今後のシェフディナーの予定

- 各回1名様¥15,000 ◎フリーフロー付きプラン¥18,000
- 7月23日(火) 「夏のシェフディナー ソムリエとともに」
- 10月22日(火) 「秋のシェフディナー」

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  
レストラン予約係まで  
TEL:06-6994-1185 (9:00~19:00)  
WEB 予約: <http://urx3.nu/RxYo>

【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、浦辺 TEL:03-3436-1860  
E-mail: [pr@agorahospitalities](mailto:pr@agorahospitalities)