

報道関係各位

2020年1月21日
ホテル・アゴラ大阪守口

季節感あふれる日本料理をビュッフェで気軽にお好きなだけ
「二十四節気 板前ビュッフェ」を2020年1月より月2回開催

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、日本料理 こよみにて「二十四節気 板前ビュッフェ」を2020年1月23日（木）より新たに開催します。



あらたまったシーンで利用するイメージが強い日本料理。本来は会席料理などで提供する日本料理を、日常でも気軽に楽しんでもらえるようにと、ビュッフェスタイルでの提供を開始します。日本の四季の移り変わりを表す“二十四節気”をテーマに季節を感じられる料理をはじめ、ファンも多いにぎり寿司や、ビュッフェ限定の料理長のローストポークなど30種以上を月替わりで用意します。また、目の前で料理人が寿司を握ったり、盛り付けるなどし、間近で料理人との会話も楽しめます。

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。

【本件に関する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 [TEL:03-3436-1860](tel:03-3436-1860)
ブランドデザインチーム PR:金村、浦辺 E-mail:pr@agorahospitalities

二十四節気 板前ビュッフェ 概要

日 時：月2回の開催 11:30~14:00 (内90分)
1月は23日、2月は6日・20日 (いずれも木曜)

場 所：4階 日本料理 こよみ

料 金：3,500円
※料理、サービス料・消費税込み

1月のおしながき ※月替わり

味の要となる丁寧にとった黄金出汁が効いた料理の数々や、自家製土佐醤油などこよみの味わいで楽しむ季節の美味が並びます。

お席に用意 お食事はじめの黄金出汁
天ぷら
甘味

ビュッフェ 料理長のローストポーク
黄金出汁の出汁巻き玉子
小鉢色々：〈一例〉 もずく酢 玉子豆腐 茄子煮浸し 烏賊酢味噌和え
菊菜と蒟蒻の白和え 南蛮漬け 鯛の子旨煮 筍土佐和え
煮物：鶏つくねと大根の煮物 魚の煮付け 平天と白菜の煮物
揚げ物：蓮根はさみ揚げ 鶏竜田揚げとレモン
寿司：鮪 海老 当日入荷の鮮魚
ご飯：季節の炊き込みご飯 自分でつくる海鮮丼
香の物：佃煮 漬け物 梅干しなど

お席で注文 和牛すき焼き風
きつね茶そば
茶碗蒸し
魚のあらの赤出汁

※上記は、仕入れや時季の状況により変わる場合がございます。

【お客様からのお問合せ・ご予約】
ホテル・アゴーラ大阪守口
レストラン予約係 TEL:06-6994-1185(9:00~19:00)