



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2021年7月8日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴラ 大阪守口 夏のスイーツは“桃”づくし

◎桃を丸ごと味わうケーキ「最桃～ももも～」
◎桃食べくらべ付き「桃のアフタヌーンティー」

ホテル アゴラ 大阪守口(所在地:大阪府守口市河原町 10-5 総支配人:伊藤 成彦 客室数:175 室)は、桃をまるごと楽しむケーキ「最桃 ～ももも～」の販売を1階 ベーカリー&カフェ ファゴットにて開始しました。また、「桃のアフタヌーンティー」を2021年8月31日(火)まで、1階 オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループにて1日10名様限定で提供します。



最桃 ～ももも～



桃のアフタヌーンティー

「最桃～ももも～」は、桃丸ごと1個を贅沢に使用したボリュームのあるスイーツです。丸い可愛らしい姿と桃のジューシーな甘さを存分に楽しめます。

また、季節のフルーツをテーマにしている「アフタヌーンティー」では、7、8月は桃をご用意します。これから旬を迎える品種の桃を取り揃え、様々な味わいに仕上げた桃スイーツを紅茶と楽しむコースです。3段のケーキスタンドには、桃のスイーツの他、ホテルショップで人気の焼き菓子やキッシュ、4時間かけて火入れたローストビーフのミニハンバーガーなどのボリュームたっぷりのセイボリーを盛り付けて提供します。さらに、桃の果実もご用意し、品種の違いを食べくらべしながらお好きなだけ味わうことができます。

ペアリングするのは、ドイツの老舗ロンネフェルト社の紅茶や、オリジナルブレンドしたコーヒー豆をサイフォンで淹れる薫り高いコーヒー。スイーツとのお好みの相性を考えるのも楽しみのひとつです。食べくらべの桃、スイーツ、紅茶はお代わり自由です。思う存分“Sweet to Savory”をお楽しみください。

[メディア関係者様からのお問合せ先]

株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

PR 担当: 田端 (080-9822-2013)

[東京オフィス] 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F

[大阪オフィス] 〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 6F

お問合せ/TEL:072-224-6146 E-mail:pr@agora.jp www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES

■最桃 ～ももも～概要

生の国産桃に、生クリームとカスタードクリームを合わせたオリジナル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:2021年7月1日(木)～8月31日(火)

時間:11:00～18:00(店舗の営業時間は7:00より)

店舗:1F ベーカリー&カフェ ファゴット

価格:¥950(消費税込み)

◎テイクアウト、イートインとも対応可



■桃のアフタヌーンティー概要

3段のケーキスタンドに可愛らしく盛りつけたスイーツやセイボリーを、ロンネフェルト社の香り高い紅茶とともに。桃の品種食べくらべとスイーツ、ロンネフェルト紅茶はお代わり自由です。

期間:2021年7月1日(木)～8月31日(火)

時間:15:00～17:00(ラストオーダー:16:00)

料金:1名様 4,180円(サービス料、消費税込み)

場所:1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

※1日10名様限定

※桃、スイーツ、紅茶のお代わりは、スタッフがお持ちします
メニュー

◎桃の品種食べくらべをお好きなだけ

※品種は時季により変わります

◎ケーキスタンド

上段:桃のショートケーキ、白桃のホワイトチョコレート

桃のタルトレット、黄桃のムース、桃のベリーヌ

中段:焼き菓子色とりどり

(ショップで人気の焼き菓子、キッシュ、紅茶に合うお菓子)

下段:シェフズセイボリー

4時間かけてじっくり火入れしたローストビーフのミニハンバーガー、

サーモンのマリネ、夏野菜のラタトゥイユ、鮭とアボカドのタルタル、

フォワグラフレンチトースト

◎クロテッドクリームとコンフィチュール

◎お飲み物

ロンネフェルト紅茶7種

(ダーズリン サマーゴールド、アールグレイ、イングリッシュブレックファースト、

モルゲンタウ、フルーティーカモミール、ウェルネス、スイートベリーズ)



サイフォンで淹れる「AGORA BLEND」コーヒー

アイ스티ー、アイスコーヒー他

【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