



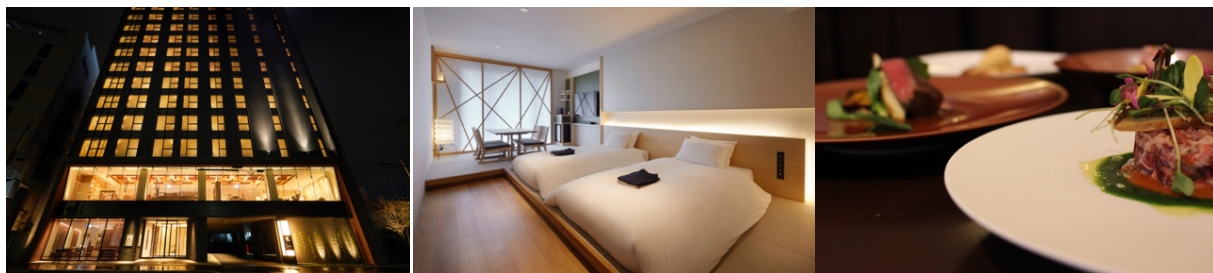
AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2021年10月19日
株式会社 アゴラ ホスピタリティーズ

アゴラ 金沢 開業2周年記念 1日5室限定「フレンチディナーコース付き宿泊プラン」 ～金沢の冬の味覚“加能ガニ”を堪能する贅沢な時間～

アゴラ 金沢(所在地:石川県金沢市片町2丁目25-17 ホテル総支配人:国田 完武)は、2021年11月1日(月)に開業2周年を迎えます。それを記念して、金沢のブランド蟹である「加能ガニ」を贅沢に使った「フレンチディナーコース付き宿泊プラン」を1日5室限定で販売いたします。(期間:2021年11月8日(月)～2022年1月31日(月))



アゴラ 金沢は、一昨年11月1日「まちごころにふれる茶邸 誇り高いセンスと傾奇く心意気」をコンセプトとして、しつらいやサービススタイルに茶の湯の心を取り入れてお客様をお迎えするホテル(=茶邸)として開業いたしました。この度、開業2周年を迎えるにあたって、コロナ禍で外食や旅行を控えていた方々へ金沢の魅力を存分にご堪能いただけるよう、金沢の旬の食材をふんだんに使ったフレンチディナーコース付き宿泊プランをご用意しました。

コースの主演は、金沢の冬の味覚の代名詞である“加能ガニ”。もっとも魚が美味しい季節である冬の金沢を代表する加能ガニは、漁獲時期が毎年11月6日から翌年3月20日頃までと決められており、解禁時期にはこの冬の味覚を求め、全国から多くの方が訪れます。今回のプランのディナーは9品をご用意。加能ガニをふんだんに使い、さらに金沢の地物野菜と希少な能登牛と、まさに“美食の街、金沢”を体感できる内容となっています。今しか味わえない金沢の旬の味覚を堪能する、贅沢な時間をお過ごしください。

アゴラ 金沢は、アゴラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、日本文化の魅力を最大限に感じられる街の自慢となる施設を目指してまいります。

[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

PR 担当: 福田、河合、菱川

[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 Web:www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES

◆「フレンチディナーコース付き宿泊プラン」 詳細◆

期 間:2021年11月8日(月)から2022年1月31日(月)まで
料 金:16,300円~27,800円(2名1室1名様/消費税・サービス料込/宿税別)
特 典:レイトチェックアウト(12時)
朝 食:和朝食ビュッフェ 1F ダイニング・ソウザ
夕 食:フレンチディナーコース 1F ダイニング・ソウザ
ご予約時間:①18:00 ②19:00 ③20:00
メニュー:・加能ガニを使った本日の1皿
・加能ガニとピーズのレムラード~ロメインレタスのクーリ~
・加能ガニ味噌と百合根のロワイヤル~ビスクのエミュルション~
・鮫鱈のローストと焼きガニ~蕪・生ハム・加能ガニ出汁のナーージュ~
・能登牛ランプの炭火焼~山葵風味のソース~
・加能ガニのブイヤベースリゾット
・薄いリンゴのタルト~キャラメルアイス~
・小菓子
・コーヒー/紅茶/加賀棒茶

※宿泊期間には除外日がございます

※食材の仕入れ状況によりメニュー内容に変更の可能性があります

【いちえ・ラウンジ】

ホテル2階のロビーにある広間の茶室をイメージしたラウンジではお抹茶やお菓子(有料)をお愉しみいただけるほか、金沢のまちごころに出逢える伝統工芸品の展示や、金沢を存分に愉むためのとっておき「まちごころマップ」など“まち”と一体となった新しい金沢の楽しみ方を提供しております。

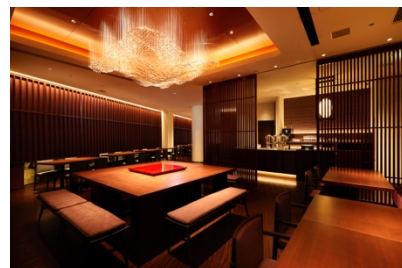
※ご宿泊の方には、デトックスウォーター、加賀棒茶を無料でご用意しております。



【ダイニング・ソウザ】

ホテル1階にある80席のレストラン。

西洋料理の技を駆使し、和のエッセンスを取り入れた創作料理“金沢テロワール”を提供いたします。片町に数多くある飲食店の中で、最初にご利用いただける店としてホテルゲスト以外の方にも気軽にご利用いただけるレストランです。



■お客様からのお問い合わせ先

アゴーラ 金沢 TEL : 076-224-0700 Email : info.kanazawa@agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES