

美も食も楽しみたい女性に嬉しい！
「グリーンスイーツコレクション ～抹茶と緑果実～」
5月27日(土)・28日(日)・6月3日(土)・4日(日)の4日間開催

ホテル・アゴラ大阪守口（総支配人：上田 祐司 所在地：大阪府守口市10番5号 客室数：175室）は、味はもちろん見た目にも癒される「グリーンスイーツコレクション ～抹茶と緑果実～」を2017年5月27日(土)・28日(日)・6月3日(土)・4日(日)の4日間限定で開催いたします。

5月終わり頃になると、清々しい初夏に向け、木々の葉の緑も日々深くなってきます。緑色には、心や身体の疲れを癒し、リラックスさせる心理効果があると言われています。期間限定のこの機会には是非、グリーンスイーツの見た目と味を楽しみつつ、夏に向けて心と身体を癒してはいかがでしょうか。

「グリーンスイーツビュッフェ ～抹茶と緑果実～」

美容や健康に良いとされる“グリーン”の色の果実や野菜などを使用したスイーツをご用意いたしました。見た目でも癒されつつ、美も食も楽しみたい女性に嬉しいスイーツビュッフェです。

マスクメロンのタルト

みずみずしいマスクメロンをふんだんに使用したタルトをご用意いたしました。メロンは、疲労回復に効果的なクエン酸のほか、神経を落ち着かせストレスを軽減する働きをするGABA(ギャバ)も多く含んでおり、リラックス効果を得られると言われています。

アボカドチーズケーキ

森のバターとして知られるアボカドは、血液の流れを良くする抗酸化作用のあるビタミンEや、むくみの予防につながるカリウム、腸内環境などのミネラルが豊富なため、美容や健康に良いとされています。さらに、食物繊維も多く含まれており、腸内環境を整え、美肌効果ももたらしてくれます。今回は栄養たっぷりのアボカドをチーズケーキにいたしました。



抹茶のシュークリーム

京都の宇治抹茶を使用したシュークリームをご用意いたしました。抹茶には緊張を和らげリラックス効果を生み出すテアニンや、酵素の働きをするカテキンが含まれており、美容や健康に良い効果が期待されます。

「もし、青汁が〇〇になったら・・・」シリーズ

青汁には免疫力や自然治癒力を高める抗酸化作用や代謝を活発にする作用があります。青汁が苦手な方も美味しくいただけるよう、青汁スイーツの他、青汁のカクテルや、青汁を使った鮭のクリームスパゲティなどをご用意いたしました。

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。

【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 戦略室: 浦辺、鈴木
E-mail: pr@agorahospitalities.com TEL: 03-3436-1860
〒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

■ グリーンスイーツコレクション ～抹茶と緑果実～ 概要 ■

日程：2017年5月27日(土)・28日(日)・6月3日(土)・4日(日)

時間：15:00～16:40(100分制)

場所：1F オールデイダイニング&ラウンジ「ザ・ループ」

料金：大人(中学生以上) 3,000円

小学生 1,500円

幼児(4歳～小学生未満) 800円

※消費税込み

内容：・約20種類のグリーンスイーツ

みずみずしいマスクメロンたっぷりのタルト／宇治抹茶のシュークリーム／

宇治抹茶の生チョコレート／ミントジュレ／アボカドのチーズケーキ／青汁スイーツなど

・約20種類のサイドメニュー

アゴーラ黒カレー／サラダバー／ピッツァ／パスタ など

・フリーソフトドリンク

青汁カクテル／ハーブティー／フルーツジュース／コーヒー／紅茶 など

NEWS!

「グリーングリーンビュッフェ ～野菜とハーブがさわやかに～」

ランチ：①11:00 ②11:30 ③12:50 ④13:20 4部制(90分)

ディナー：①17:00 ②17:20 ③19:10 ④19:30 4部制(100分)

2017年5月8日(月)～6月30日(金)

※ディナーは土日祝日のみ

菜園風に彩るサラダバーの他、牛肉や仔羊、鮭やマトウダイなど山海の幸に、たっぷりの野菜やグリーンソースを合わせた鮮やかな料理をお楽しみいただけるビュッフェです。ランチタイムには約70種類、ディナーにはさらに鉄板焼きや寿司も加わり約80種類をご用意いたします。



【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)