

令和最初の恵方は“西南西やや西”

職人のアイデア光る「福福巻き」とユーモラスな「おにパン」

～邪気を払い福を呼び込む節分～

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10-5 客室数：175室）は、節分に合わせ期間限定で2種の恵方巻き、「福福巻き」と「恵方巻き」を日本料理 こよみ、「おにパン」をベーカリー&カフェ ファゴットにて、期間限定で販売いたします。

1年の幸福を願って行う“丸かぶり”をより楽しめるよう寿司職人がアイデアを練った巻き寿司と、かぶりついて退治しようと生まれた甘いおにパンで、令和最初の節分をお過ごしください。

■福福巻き

12種のネタを中央から左右で内容が異なるように巻く福福巻き。片方はさっぱりとした鯛、もう一方はコクのある穴子等を少な目のシャリで巻き、淡から濃へと寿司コースを味わうような味の変化を施しました。丸かぶりを飽きずに楽しめます。

具材：鯛の昆布締め、数の子、煮穴子、烏賊、大葉、才巻き海老、
玉子、胡瓜、かんぴょう、味付け椎茸、桜でんぶ

価格：1本2,500円（税込）



※画像はイメージです

■恵方巻き

七福神の縁起物にあやかり、7種の具材を巻きました。

具材：海老、鰻、椎茸、かんぴょう、玉子、胡瓜、桜でんぶ

価格：1本1,500円（税込）



※福福巻き、恵方巻きともにご予約は1月31日（金）までの事前予約

販売期間：2020年2月2日（日）～3日（月）各日11:00～20:00

販売場所：4階 日本料理 こよみ

■おにパン

生クリーム入りの手作りカスタードを、やわらかく甘い生地で包みました。直径約17cmと、お子様の顔ほどもある大きさのキュートなパンです。

価格：500円（税込）

販売期間：2月1日（土）～3日（月）

販売場所：1階 ベーカリー&カフェ ファゴット



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・ご予約先】

ホテル・アゴラ大阪守口 レストラン予約係

TEL：06-6994-1185 (9:00～19:00)

【本件に関するメディアからのお問合せ】

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：金村、浦辺

TEL：03-3436-1860

E-mail：pr@agorahospitalities.com