

『総料理長 晩餐会』を開催

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺 2019年11月18日(月)開催
～「美食」と「美音」のハーモニー、至高の饗宴～

ホテル・アゴラ大阪守口 2019年11月15日(金)開催
～正統派フランス料理と広東料理を組み合わせた1日限りのフルコース～

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺(総支配人:伊藤 成彦 所在地:大阪府堺市堺区戒島町4丁45番の1 客室数:241室)とホテル・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、「総料理長 晩餐会」を1日限りで11月に開催いたします。

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺

“美食”と“美音”のハーモニー、至高の饗宴

総料理長 浦野 敏一(写真)が1日限りの特別コースを振る舞う晩餐会。

今回は、フランス料理のフルコースとクラシック音楽で至福の時間をお楽しみいただきます。素材の選定から味付けまで料理のすべてを演出する総料理長は、音楽の世界でいえばあらゆる楽器の音色を操るマエストロ。旬の彩りを添えて華やかに表現する一夜限りの至高の饗宴をご堪能ください。

メニュー:生雲丹のフラン たらば蟹添え ベルモットソース/サーモンと蕪のプレッセ 柚子風味/香り高きトリュフのスープをパイ包み焼きで/オマール海老と帆立貝のシヤトルーズ ビスクソース/葡萄のシャーベット/仔牛ホホ肉のキャベツ包みプレゼ マスタード風味 フォワグラのダリヨル添え/ラム酒風味のグラスと焼きメレンゲ モンブラン風/パン/コーヒー

MUSIC:「稲本渡 クラシック・アンサンブル」

堺が誇るクラシック・クラリネット奏者 稲本渡がプロデュースする気鋭の演奏者たちによるクラシック・アンサンブル。優雅なクラシック曲から華やかなポップスまで、自在のアレンジで奏でる演奏を、お楽しみください。

日時:2019年11月18日(月) 開場 18:30 開宴 19:00

場所:4階ロイヤルホール

料金:1名様 20,000円(フランス料理フルコース、ドリンク、サービス料、消費税込み)



ホテル・アゴラ大阪守口

総料理長 尾澤 真が1日限りの特別コースを振る舞う晩餐会 ‘The Traditional Cuisine French & Chinese’.

今回は、中国料理とコラボレーションし、正統派フランス料理と広東料理を組み合わせたフルコースをお楽しみいただきます。それぞれのジャンルを超えて、美味を確信したものだけを、旬の彩りを添えて華やかに表現する王道のスタイルをご堪能ください。

料理:オレンジの香りをまとわせた爽やかなオマール海老に始まり、鮑やフォワグラを添えた国産黒毛和牛、広東料理からはフカヒレと北京ダックの逸品を。冷と温のデザートにもご期待ください。お飲物はソムリエ亀澤が料理に合わせてセレクトしたワインをサーブします。フリーフローにてお楽しみください。

日時:2019年11月15日(金) 19:00～21:00(開場 18:30)

場所:2階ロイヤルプリンスルーム

料金:1名様 20,000円(フルコース料理、ドリンク、サービス料、消費税込み)



□お客様からのお問い合わせ・ご予約先

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺 イベント予約係 TEL:072-224-6178 (10:00～18:00)

ホテル・アゴラ大阪守口 イベント予約係 TEL:06-6994-1118 (9:00～18:00)

□メディアからのお問い合わせ:(株)アゴラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR:浦辺、金村 TEL:03-3436-1860 E-mail:pr@agorahospitalities.com