

報道関係各位

2017年2月9日  
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

**甘い苺スイーツで優雅なティータイム**  
**「アゴラ・スイーツラウンジ - 深紅の苺・Red Stage -」**  
**3月12日(日)・4月9日(日) 開催**  
**～希少な新種の苺を使ったスイーツを心ゆくまで味わう～**

ホテル・アゴラ リージェンシー堺（総支配人：平石豊 所在地：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、苺をテーマにしたイベント、「アゴラ・スイーツラウンジ - 深紅の苺・Red Stage -」を3月12日(日)と4月9日(日)に開催いたします。

お客様からの好評を得て、毎月1回開催しているスイーツビュッフェ「アゴラ・スイーツラウンジ」。3月は「深紅の苺・Red Stage」と題して、苺を使ったスイーツを約20種類ご用意いたします。苺は、2011年に品種登録され、糖度と酸度のバランスが良く濃厚な味と香りが特長の奈良県産「古都華（ことか）」や、9年の研究を経て2014年に品種登録された、みずみずしく上品な味わいの熊本県産「ゆうべに」など貴重な新種の苺も含め、様々な種類を使用します。また、ティータイムに欠かせないお飲物には、紅茶とコーヒーをご用意。紅茶は世界の高級ホテルからも支持されている、優れた品質で香り高いドイツのロンネフェルトティーを、コーヒーはサイフォンで1杯ずつ丁寧に抽出する挽き立てでご提供いたします。

ロビーラウンジに漂う苺スイーツの甘い香りと、やさしい味わいのロンネフェルトティーで、優雅な春のティータイムをお楽しみください。

**アゴラ・スイーツラウンジ - 深紅の苺・Red Stage -**

- 日 程：2017年3月12日（日）、4月9日（日）  
時 間：1部 13：00～14：30    2部 15：30～17：00  
場 所：1階 ロビーラウンジ  
料 金：1名様 3,800円  
          (スイーツビュッフェ、ドリンク、サービス料・消費税込)  
内 容：○苺を使ったスイーツ  
          奈良県産苺「古都華」のタルト、  
          熊本産苺「ゆうべに」のショートケーキ、  
          苺の Milfie ユ、苺とミルクチョコのムース、  
          ストロベリーロールケーキ、ストロベリーシャルロット、  
          ストロベリームースリース、など約20種類  
○ロンネフェルトティー 5種  
          モルゲンタオ、ダージリン、アッサム、  
          イングリッシュブレックファースト、アールグレイ  
○サイフォンで抽出する挽き立てコーヒー  
※内容が一部変更になる場合がございます。



イメージ写真

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant & Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

**【お客様からのお問合せ先】**  
ホテル・アゴラ リージェンシー堺  
レストラン予約係  
TEL：072-224-6182（10:00～19:00）

**【メディアからのお問合せ先】**  
ホテル・アゴラ リージェンシー堺  
PR担当 一色・杉本  
E-Mail：kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com  
TEL：072-224-6180 / FAX：072-224-6171