

報道関係各位

2017年6月28日  
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

---

な にわ  
7月28日は「なにわの日」  
大阪（なにわ）の美味しいもんを料理長が厳選！  
～「鉄板焼なにわ」「日本料理なにわ」で堪能～

---

アゴラ・ホテルアライアンスのホテル・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、7月28日は「なにわの日」にちなみ、「鉄板焼なにわ」、「日本料理なにわ」で、地元堺や大阪の「美味しいもん」を料理長自らが厳選した特別なコースメニューを販売いたします。

地元、堺のお客様はもちろん、他府県、海外からのお客様にも「大阪（なにわ）の美味しいもん」をお楽しみいただける、またとない機会となります。

〈鉄板焼なにわ〉

大阪産（もん）認定されている「金剛山麓ベーコン」を用いた前菜や、魚は泉州産の「スズキ」を。メインは大阪で唯一純粋な黒毛和牛「なにわ黒牛」をご堪能いただける特別なコースメニュー「なにわ」をご用意いたします。

期 間：2017年7月28日（金）～8月31日（木）

時 間：11:30～14:30（L.O. 14:00）、土日祝～15:00（L.O. 14:30）

17:30～21:30（L.O. 20:30）、土日祝 17:00～

料 金：お一人様 14,000 円（税・サービス料込み）

メニュー：お付き出し（冬瓜の田楽）

前菜盛り合わせ（しまあじのマリネ ライムの香り、**金剛山麓のベーコン**とアスパラガス、鱧のサラダ）

泉州産スズキのソテー トマトとオレンジの香り

なにわ黒牛ロースの鉄板焼き 110g

大阪産の焼き野菜（泉州たまねぎ、泉州水なす、こまつな）

サラダ、ご飯またはガーリックライス、赤出汁、香物、

大阪桃のコンポートとバニラアイスクリーム、コーヒーまたは紅茶

**なにわ黒牛**

緑豊かな和泉山脈で生まれた大阪の唯一の純粋な黒毛和牛「大阪産（もん）」認定。生後月齢が約30ヶ月とじっくり大切に育てられた肉は、筋肉繊維が軟らかく、上質な脂であっさりとした口どけを味わうことができる。本来の美味しい牛肉を食べて欲しいという生産者（なにわ黒牛牧場の松田社長）の想いが込められたこだわりの牛肉。



## 〈日本料理なにわ〉

### 地元堺の酒蔵「堺泉酒造」の日本酒「千利休」。

夏のこの時期が旬の鱧を使った特別コースメニュー「天女」と一緒にお楽しみください。  
期間中、3種類の日本酒を半額でご提供いたします。

期 間：2017年7月28日(金)～8月3日(木)

時 間：11:30～14:30(L.O. 14:00)、土日～15:00(L.O. 14:30)

17:30～21:30(L.O. 20:30)、土日 17:00～

料 金：お一人様 9,500円(税・サービス料込み)

メニュー：先付 ハス芋と貝柱のお浸し  
前菜 旬菜盛り込み  
椀物 海老葛打ち 玉子豆腐  
造り 盛り合わせ あしらい一式  
焚物 鱧小鍋  
焼物 鮎塩焼き  
強肴 とまと豆腐  
替鉢 車海老天婦羅  
食事 五色そうめん  
水菓子 果物

### 堺泉酒造

江戸時代のはじめ、堺は灘・伏見と並び称される有数の酒どころとして栄えていました。昭和40年代、数々の酒蔵は別の場所へ移り、堺から姿を消しました。その堺の酒づくりを40数年ぶりに酒蔵「堺泉酒造」にて復活。2016年10月に蔵開きしました。兵庫県産山田錦を使用したこだわりの酒米で、杜氏が丁寧に仕込んだ日本酒の名は堺にゆかりある偉人と同じ「千利休」。千利休は堺の街で醸す新しい地酒です。



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・ご予約先】

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】

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: 鈴木、浦辺 TEL: 03-3436-1860

E-Mail: pr@agorahospitalities.com

〒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