

報道関係各位

2018年1月15日  
アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ

**日本料理「暦」がこだわり抜いた  
特上海鮮巻&佐賀牛ローストビーフ巻、2本  
『極み恵方巻』を販売  
～今年の節分は‘2本の丸かぶり寿司’で鬼退治を！～**

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ(総支配人：西野 貴志 客室数：48室 所在地：福岡県福岡市中央区輝国1丁目1番33号)は、節分の巻き寿司『極み恵方巻』を日本料理「暦」にて販売いたします。(1月31日までの事前予約)

### 極み恵方巻

日本料理「暦」がこだわり抜いた2本1セットの「極み」の巻き寿司 (1本：5cm×16cm)

#### 1. 米へのこだわり

寿司ネタに合うよう、土鍋でふっくらと炊き上げた福岡県産「ゆめつくし」を使用。

#### 2. 酢へのこだわり

良質の国産米を醸造した米酢を使用。米が持つやわらかな香りとしっかりとした酸味のお酢。隠し味に北海道の利尻昆布を使用。

#### 3. 海苔へのこだわり

艶のある黒紫色の有明産高級海苔を使用。

#### 4. 具材へのこだわり

##### 特上海鮮巻

真鯛、貫八、サーモン、穴子など朝締め食材と北海道産のイクラや赤卵を甘く焼き上げた卵焼き、酢締めした海老などを贅沢に巻き上げました。

##### 佐賀牛ローストビーフ巻

九州のブランド牛「佐賀牛」のロース肉を低温でじっくりとロースト。佐賀牛とガーリックソース、そして酢飯との絶妙な味わいを堪能できる逸品です。



特上海鮮巻 (左)  
佐賀牛ローストビーフ巻 (右)



価格：2,500円 (2本1セット・税込み)

ご予約：2018年1月31日(水)までの事前予約

お受け渡し日時：2月3日(土) 11:30～20:00

お受け渡し場所：アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ 日本料理「暦」

アゴーラ福岡山の上ホテル&スパは、アゴーラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、恵まれた立地とホテルアライアンスのスケールメリットを最大限に生かし、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

～お客様からのご予約・お問合せ先～  
アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ

〒810-0032 福岡市中央区輝国1丁目1番33号

TEL：092-771-2131

MAIL:info@agorafukuoka-hilltop.com

～メディアからのお問合せ先～

株式会社アゴーラ・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

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