

【オープンエアーで楽しむビアガーデンとバーベキュー】

◇芳ばしい肉の旨味に出会えるビアガーデン

「アゴラ・ビアガーデン 2019 ザ・ロティスリー」
2019年6月1日(土)～9月28日(土)

◇隠れ家テラスで優雅に楽しむ本格 BBQ

「アゴラ・BBQテラス」
第1期：2019年4月27日(土)～5月25日(土)
第2期：2019年10月1日(火)～10月26日(土)

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：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、屋外で季節を感じながら楽しんでいただける「アゴラ・BBQテラス」と「アゴラ・ビアガーデン 2019 ザ・ロティスリー Meet the Meat～芳ばしい旨味との出会い～」を開催いたします。

**アゴラ・ビアガーデン 2019 ザ・ロティスリー 6月1日(土)より
Meet the Meat～芳ばしい旨味との出会い～**

「感動的な夜を体験できるビアガーデン」がコンセプトのアゴラ・ビアガーデン。今年は「ザ・ロティスリー」をテーマに、お肉の芳ばしい香りとお酒のマリアージュを存分に体験できる上質なビアガーデンとして6月1日(土)にオープンします。「ロティスリー」とはグリルやロースト料理を出すお店を意味するフランス語。塩とハーブでマリネした牛リブロースのトマホークや牛ロース肉、仔羊モモ肉を低温でじっくりローストし、桜のチップで燻製し仕上げる3種のお肉や、栄養価豊富なスプラウト(発芽野菜)サラダやフルーツサラダなど、豪快さが魅力のグリルコーナーと、ビビットな色彩がまるでマルシェのようなサラダコーナーとが融合。また、ドリンクはお肉をより一層楽しんでいただけるよう、樽生ビールだけでなく、クラフトビールやワイン、ハードシードルなどもご用意いたします。曜日替わりのエンターテイメントに、今年は弦楽器を中心としたミュージックライブが新たに加わり、会場を一層盛り上げます。

単なるビアガーデンとは一線を画す、「肉の旨味を嗜むためのビアガーデン」をお楽しみください。

－ 概要 －

期 間：2019年6月1日(土)～9月28日(土)

営業時間：月～土曜日：18:00～21:30 (フリータイム)

日曜日・祝日：17:00～20:00 (フリータイム) 7・8月のみ営業

※7月19日(金)・20日(土)・26日(金)・27日(土)は2部制、

①17:30～19:30 ②19:45～21:45

休業日：6月・9月の日曜・祝日、8月13日(火)～15日(木)

場 所：1F ポルタス広場(屋外、屋根あり、全天候型※台風などを除く)

料 金：大人6,000円、未成年3,500円、小学生1,000円、幼児無料※消費税込み

前売り券4,900円 ※5月31日まで販売 ◎アゴラ・バーベキューテラスと共通利用可能

主なメニュー：牛リブロースのトマホーク・牛ロース肉・仔羊もも肉のロースト、豚肉のコンフィ、鶏肉のコンフィ、豚足グリル、ハモンセラーノ、海藻とこんにゃくのサラダ、ミックスリーフとスプラウト(発芽野菜)のサラダ、シーフードマリネ レモングラスの香り、大鍋で仕上げるミックスパエリア、海老と海苔のアヒージョ&パスタ など

エンターテイメント：月・木曜日：サンバ

火・金曜日：ミュージックライブ(弦楽器ライブ)

土曜日：ヒップホップダンス(7・8月のみ)

日曜日・祝日：フラショー(7・8月のみ)



【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:藤井、浦辺

TEL:03-3436-1860 E-Mail:pr@agorahospitalities.com



アゴーラ・BBQ テラス 4月27日(土)より

昨年は1期・2期合わせて約800人のお客様にお越しいただき、好評をいただいた「アゴーラ・BBQ テラス」。2年目の今年は、昨年ご要望の多かったランチ営業を、親子連れのお客様にもご利用いただきやすいように、ゴールデンウィーク期間に実施いたします。牛サーロインや豚肉のコンフィをはじめとするバーベキューだけでなく、柑橘のコブサラダやアゴーラ・黒カレーなどのサイドメニューもお楽しみいただけます。また、オマール海老や鮑など計8種の贅沢なオプションを組み合わせ、ワンランク上のバーベキューで優雅なひと時を過ごしいただけます。

バーベキューの会場は、春から初夏へと移り変わる爽やかな風を感じていただける、当ホテル3Fのオープンテラス。季節を感じながら開放的なテラスで、大人から子供まで、準備や後片付けに煩わされることなく、ゆったりとバーベキューをお楽しみください。

－ 概要 －

期 間：第1期：2019年4月27日(土)～5月25日(土)

第2期：2019年10月1日(火)～26日(土)

営業時間：4月27日(土)～5月6日(月・祝)：

ランチ 11:00～14:00 (最終スタート 12:30)

ディナー 17:00～20:00 (最終スタート 18:30)

5月7日(火)～25日(土)・10月1日(火)～26日(土)：

ディナー 18:00～21:00 (最終スタート 19:30)

休業日：5月7日(火)～25日(土) および 10月1日(火)～26日(土)の日曜日・月曜日、荒天時

場所：3F ザ・テラス (屋外、屋根あり、全天候型※台風などを除く)

料金：大人6,000円、未成年3,500円※消費税込み

前売り券4,900円 ※5月31日まで販売 ©アゴーラ・ビアガーデン2019と共通利用可能

メニュー例：柑橘のコブサラダ ガーデンスタイル、アゴーラ・黒カレーとバターライス、ちぎりパン、デザート
バーベキュー (牛サーロイン、豚肉のコンフィ、鶏肉のコンフィ、フランクフルト、ヤリイカのプロジェクト、グリル野菜各種、焼きパイナップル、焼きバナナ、チーズフォンデュ など)

<宿泊プラン>

アゴーラ・BBQ テラス&アゴーラ・ビアガーデン2019

野外で楽しむディナー付き宿泊プラン

スタンダードツイン：20,000円より

エグゼクティブツイン：25,000円より

BBQ テラス または ビアガーデンのご利用、
朝食、サービス料、消費税込み、諸税別

※2名1室利用1名様料金



ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺は「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。

2019年4月1日「ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺」と名称変更いたしました。

【お客様からのお問合せ・ご予約先】

ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺 イベント係

TEL:072-224-6178(10:00～18:00)

WEB:<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotelagoraregency-sakai/reserve>