

# Agora BBQ Terrace

3月4月は中国、台湾、香港のお料理がメイン。  
燻製のような香りが楽しめる板ごと焼く「プランクBBQ」がアゴーラBBQに初登場



## スタンダードコース(3月・4月)

CHINESE | TAIWAN | HONG KONG

コース仕立てのお料理はオードブルから。カダイフ麺を巻いた有頭海老にブラックタピオカ入りの甘酸っぱいマンゴーソース。パリパリ、プリプリ、モチモチとスタートから色々な食感が楽しめる料理長こだわりの一皿。その他ふかひれ入り蒸スープや蒸籠にはホカホカ中華蒸パンなどボリューム満点。

3月4月のメニューにはプランクBBQ「サーモンのプランク焼き」がアゴーラBBQに初登場。サーモンを杉板の上に乗せて板のままコンロへ。杉板が焦げて出る煙で食材が燻され、燻製のような香りに包まれたサーモンがお楽しみいただけます。その他グリル料理には定番の牛サーロインやチキンコンフィなど炭火で焼き上げる本格的なBBQを存分に楽しめます。



### <オードブル>

有頭海老のカダイフ巻き ブラックタピオカ入り マンゴーソース／ほたる烏賊と蒸し鶏の葱油風味 明太子ソース

### <BBQグリル>

牛サーロイン／豚スペアリブ／鶏肉のコンフィ／フランクフルト／サーモンのBBQプランク焼き,有頭海老／ベイクド野菜(筍／かぼちゃ／白葱／じゃが芋)／焼きバナナと焼きパイナップル

### <その他>

ふかひれ入り蒸しスープ／豆板醤入りチーズフォンデュ 焼売と山菜／アゴーラ黒カレーの焼きドリア／マーラーカオ(中華蒸しパン)／苺の豆花

※写真はイメージです。ご利用人数により盛り付け方や提供スタイルが変わる場合がございます。

※BBQグリルの牛サーロインはオーストラリア産です。

※ベイクド野菜の種類は季節により変わります。

※メニューで使用のお米は国産米です。

※食材の入荷状況等により料理の内容が変更になる場合がございます。



HOTEL  
AGORA REGENCY  
OSAKA SAKAI

# Agora BBQ Terrace

## キッズBBQ(小学生以下)

お子様用のお料理と、ソフトドリンクが飲み放題のコースメニュー。

### <メニュー>

<BBQグリル> 牛サーロイン／鶏肉のコンフィ／フランクフルト／  
烏賊 帆立貝 海老 トマトのプロシエット／煮込みハンバーグ／ライス

※BBQグリルの牛サーロインはオーストラリア産です。

※メニューで使用のお米は国産米です。

※食材の入荷状況等により料理の内容が変更になる場合がございます。

## ドリンクメニュー

### <アルコール>

生ビール／クラフトビール2種／スパークリングワイン／ワイン(白／赤)／焼  
酎(芋／麦)／ウイスキー／梅酒／カクテル

### <ノンアルコール>

ノンアルコールドリンク(ビール／ワイン／カクテル等)／ノンアルコールカク  
テル／ウーロン茶／オレンジジュース など

## オプションメニュー

・帆立貝	¥400	・オマール海老(1/2尾)	¥2,500
・有頭海老	¥900	・オーストラリア産牛ロース肉(150g)	¥2,000
・鮑	¥2,000	・国産黒毛和牛ロース肉(150g)	¥3,000
・鰻の蒲焼き	¥2,000	・国産牛フィレ肉(120g)	¥3,000



HOTEL

AGORA REGENCY

OSAKA SAKAI