

宴会場 忘新年会 松プラン

¥15,000

〈洋食コース〉

鮭のタルタル キャビア添え

サーモンとポワローのジュレ 有頭海老のカクテル レフォル香るクレソンソースで

マッシュルームのロワイヤルトリュフ風味

鯛と帆立貝柱のポワレとリゾット バジル風味のマリニエールソース

牛フィレ肉のグリルとフォワグラ ガーリック風味のポテトピュレ添え マデラソース

苺のムースフルーツ添え

パン

コーヒー または 紅茶

〈中国料理コース〉

冷菜盛り合わせ

ボイルポーク ガーリックソース

点心二種

焼きニラ餃子

海の幸二種の炒め

国産牛肉のオイスターソース炒め

麻婆豆腐

炒飯

杏仁豆腐

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

2025年2月28日まで

宴会場 忘新年会 松プラン

¥15,000

〈和会席〉

季節の前菜七種盛り

季節の真薯

鮪 鯛 ボタン海老 他一種 あしらい一式

魚の味噌漬けまたは 照り焼き さざえ壺焼き あしらい

煮穴子 野菜三種の煮物

天婦羅(海老 野菜三種)

赤出汁

鰻の押し寿司 寿司生姜

果物

〈和洋折衷コース〉

和食前菜盛り合わせ

お吸い物

お造り

平目の山椒焼きトマトと蕪のコンフィ添え バンブランソース

トマトとモッツァレラのカクテル

牛フィレ肉のグリル わさび風味のジュとサルサベルデ

穴子飯

赤出汁

香の物

イルフロタント

コーヒーと小菓子

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

2025年2月28日まで

宴会場 忘新年会 松プラン

¥15,000

〈洋食卓盛り〉

サーモントラウトのマリネと天使の海老のサラダ キャビア添え
シーフードカクテル バジル風味 ずわい蟹の炙りといくら添え
コールドビーフと生ハム フォワグラムースの盛り合わせ/野菜のロワイヤルスープ
オマール海老と帆立貝のポワレ アメリケーヌソース
ニョッキとポークの煮込み
牛フィレ肉のグリル 温野菜添え トリュフソース
ミックスサラダ
シーフードピラフ
チョコレートのパフェ仕立て
コーヒー または 紅茶

〈和洋折衷卓盛り〉

和食前菜盛り合わせ
お造り三種盛り合わせ あしらい一式
生ハムと合鴨ロース コールドビーフの盛り合わせ
茶碗蒸し
鯛と帆立貝のパセリバター風味焼き
牛フィレ肉のグリル ローストガーリックソース
ミックスサラダ
穴子飯
赤出汁
香の物
プチケーキ盛り合わせ
コーヒー または 紅茶

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

2025年2月28日まで

宴会場 忘新年会 松プラン

¥15,000

〈洋食ビュッフェ〉

スモークサーモントラウト チーズとシュリンプのサラダ いくら添え
合鴨のスモークピクルスのサラダとともに
生ハムと彩り野菜のシーザーサラダ
鯛のマリネ ビーツと赤ワインヴィネガーのソース
トマトとモッツァレラのカクテル キャビア添え
炙り本鮪 わさびビネグレットソース
フォワグラのムースとコールミートの盛り合わせ
白身魚と帆立貝のロースト ラタトゥイユ添え パセリバター風味
オマール海老のポワレ ビスクソース
エゾ鮑とツブ貝のソテー
豚肩ロース マスタード焼き

仔羊の香草ロースト ローズマリー風味
牛ロース肉のグリル 和風BBQソース
牛肉の赤ワイン煮込み
アゴーラ黒カレーとバターライス
蟹入り炒飯/揚げ物盛り合わせ
雲丹のロワイヤル
タンドリーチキン
デザート各種
フルーツ盛り合わせ
コーヒー 紅茶
パン盛り合わせ

〈和洋折衷ビュッフェ〉

和食前菜
お造り
フォワグラのムースとコールミートの盛り合わせ
トマトとモッツァレラのカクテル キャビア添え
合鴨のスモークピクルスのサラダとともに
炙り本鮪 わさびビネグレットソース
シーフードちらし寿司
オマール海老のポワレ ビスクソース
白身魚と帆立貝の照り焼き
エゾ鮑とツブ貝のソテー
仔羊の香草ロースト ローズマリー風味

タンドリーチキン
豚肩ロースのマスタード焼き
豚角煮
牛ロース肉のグリル 和風BBQソース
牛肉のすき煮
アゴーラ黒カレーとバターライス
そば/茶碗蒸し
デザート各種
フルーツ盛り合わせ
コーヒー 紅茶

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

宴会場
忘新年会 松プラン

¥15,000

〈和洋中折衷ビュッフェ〉

和食前菜

お造り

フォワグラのムースとコールミートの盛り合わせ

トマトとモッツァレラのカクテル キャビア添え

シーフードちらし寿司

合鴨のスモークピクルスのサラダとともに

炙り本鮪 わさびビネグレットソース

海老チリソース

白身魚と帆立貝のロースト ラタトゥイユ添え パセリバター風味

エゾ鮑とツブ貝のソテー

牛肉と野菜のオイスターソース炒め

チキンソテーの中華葱ソース

牛ロース肉のグリル 和風BBQソース

アゴーラ黒カレーとバターライス

そば

点心

豚角煮

豚肩ロースのマスタード焼き

揚げ物盛り合わせ

デザート各種

フルーツ盛り合わせ

コーヒー 紅茶

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。※特別な表記がない限り牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

2025年2月28日まで