

宴会場 忘新年会 竹プラン

¥11,500

〈洋食コース〉

アボカドとトマト モッツァレラのカクテル いくら添え
海の幸のサラダ仕立て ボッタルガ風味
野菜のロワイヤルスープ
白身魚と帆立貝の香草パン粉焼き 白ワインソース
牛ホホ肉の赤ワインブレゼ トリュフ風味のポテトのピュレ マスタードソース
チョコレートケーキ アイス添え
パン
コーヒーまたは紅茶

〈中国料理コース〉

前菜盛り合せ
鶏肉の唐揚げ 油淋ソース
水餃子 野菜添え
大海老のチリソース
牛肉と玉子の炒め
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 竹プラン

¥11,500

〈和洋折衷コース〉

和食前菜盛り合わせ

お造り

白身魚と帆立貝のグリル ブールブランソース

トマトとモッツァレラのカクテル

牛ホホ肉の煮込み マスタード風味の赤ワインソース

炊き込みご飯

赤出汁

香の物

抹茶のデザート

コーヒー または 紅茶

〈洋食卓盛り〉

サーモントラウトのマリネとりんごのコンポート

シーフードカクテル バジル風味 いくら添え

コールドビーフと生ハム ビーツとポテトのサラダ

鯛と帆立貝のパセリバター風味焼き

ニョッキとポークの煮込み

ミックスサラダ

牛フィレ肉のグリル 温野菜添え 和風ソース

蟹入り五目炒飯

パンナコッタ

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 竹プラン

¥11,500

〈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
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
蛸の炙り 梅風味のビネグレットソース
テリーヌ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
彩り野菜とガーリックシュリンプ
鶏肉と烏賊の南蛮風
豚肩ロースのマスタード焼き

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
魚介とショートパスタのアクアパッツァ
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
テリーヌ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
合鴨のスモークピクルスのサラダとともに
蛸の炙り 梅風味のビネグレットソース
シーフードちらし寿司
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
彩り野菜とガーリックシュリンプ
豚肩ロースのマスタード焼き

鶏肉と烏賊の南蛮風
仔羊の香草ロースト ローズマリー風味
豚角煮/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
茸とニョッキのグラタン
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