

宴会場
忘新年会 梅プラン

¥9,500

〈洋食コース〉

海の幸のサラダ仕立て ボットルガ風味
白身魚と帆立貝のグリル ラタトゥイユ添え ブールブランソース
豚肩ロースのデュクセル焼き トリュフ風味のポテトピュレ マスタードソース
チーズケーキ アイス添え
パン
コーヒーまたは紅茶

〈和洋弁当〉

洋和前菜五種盛り合わせ
お造り(鮪 鯛 あしらい一式)
穴子旨煮 南瓜 椎茸 里芋 人参 青味
白身魚の西京焼きとチキンの照り焼き
国産牛肉のグリル 山椒ソース
炊き込みご飯
赤出汁
香の物
甘味とフルーツ
コーヒー

※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 梅プラン

¥9,500

〈洋食卓盛り〉

スモークサーモントラウトとアボカドのサラダ いくら添え

トマトとモッツァレラのカプレーゼ 生ハムとキャロットラペ

野菜のポタージュ

白身魚と帆立貝のパセリバター風味焼き

チキンロールのローストとポークのグリル

ミックスサラダ

シュリンプピラフ

季節のゼリー

コーヒー または 紅茶

〈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

シーフードマリネ バルサミコ風味

モッツァレラとパスタのバジル風味サラダ

鰹の炙り ガーリックと大葉風味

豆腐とトマト 鶏むね肉の葱ソース

白身魚と帆立貝 トマトのロースト パセリバター風味

白身魚のチーズ焼き ミネストローネとともに

鶏肉と小海老の南蛮風

ローストポーク マスタード風味

チキンの煮込み レモンペッパー風味

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

五目炒飯/揚げ物盛り合わせ

マカロニグラタン

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

※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