

# 宴会場 パーティープラン

Bプラン ¥11,500

## 〈西洋料理コース〉

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 フルーツ添え  
パン、バター  
コーヒー または 紅茶

## 〈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

※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。



H O T E L  
AGORA REGENCY  
OSAKA SAKAI

# 宴会場 パーティープラン

Bプラン ¥11,500

## 〈西洋料理卓盛り〉

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  
シーフードピラフ  
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。



H O T E L  
AGORA REGENCY  
OSAKA SAKAI

2025年3月31日まで

# 宴会場 パーティープラン

Bプラン ¥11,500

## 〈西洋料理ビュッフェ〉

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