

宴会場 歓送迎会プラン

桜プラン ¥9,500

〈西洋料理コース〉

海の幸のサラダ仕立て

ポットルガ風味

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

チーズケーキフルーツ添え

パン、バター

コーヒー または 紅茶

〈西洋料理卓盛り〉

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

※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 歓送迎会プラン

桜プラン ¥9,500

〈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

〈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	ローストポーク マスタード風味
合鴨のスモークピクルスのサラダとともに	チキンの煮込み レモンペッパー風味
生ハムと彩り野菜のシーザーサラダ	牛ロース肉のグリル 和風BBQソース
シーフードマリネ バルサミコ風味	アゴーラ黒カレーとバターライス
モッツアレラとパスタのバジル風味サラダ	五目炒飯
鯉の炙り ガーリックと大葉風味	揚げ物盛り合わせ
豆腐とトマト 鶏むね肉の葱ソース	マカロニグラタン
白身魚と帆立貝 トマトのロースト パセリバター風味	デザート各種
白身魚のチーズ焼き ミネストローネとともに	フルーツ盛り合わせ
鶏肉と小海老の南蛮風	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