

**2017年の忘年会を成功させたい幹事様にご提案**

Veggie 〈野菜〉 + Centric 〈中心〉

**テーマは「ベジセントリック」**

～同僚女性の共感を得る職場の飲み会～

**2017年11月1日（水）～2018年1月31日（水）**

ホテル・アゴラ大阪守口（総支配人：伊藤 成彦 所在地：大阪府守口市10番5号 客室数：175室）は、ベジセントリックをテーマとした忘年会・新年会プランを「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」、「中国料理 麗花」、「日本料理 こよみ」、「ダイニング&バー シズリング」で2017年11月1日（水）より販売いたします。

**背景：飲み会成功の鍵は、「女性の共感を得る」**

職場の飲み会を成功させるには、第一に「女性参加者の共感を得られること」が重要と当ホテルでは考え、今シーズンの忘年会・新年会をご提案いたします。

**1. テーマは「ベジセントリック」**

健康を気にする女性に向けて、「カラダにいいもの」、「おいしいもの」としてアメリカでも話題、トレンドを意識した「ベジセントリック」をテーマといたしました。

ベジセントリックとは・・・

Veggie 〈野菜〉 + Centric 〈中心〉 を合わせた「野菜中心」という意味の造語。アメリカを中心に食のトレンドとして浸透しており、ベジタリアンやヴィーガンのように、野菜だけを食べるのではなく、肉や魚、炭水化物も一緒に取り入れながら、「野菜」を中心に見た目も美しく、美味しい食事を楽しむこと。

**2. 幹事さん、事前に試食可能な「ちょこっどご試食コース」**

飲み会でお店選びが大きな責務となる幹事のために、先に味見など、ロケーション・ハンティングできるよう、半額でお召し上がりいただける「ちょこっどご試食コース」も併せて販売いたします。

※11月30日（木）まで（2日前まで要予約）

※オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループは平日のみ

※ご利用は2名様まで。3名様以上は通常料金



プランターサラダ

（オールデイダイニング  
&ラウンジ ザ・ループ）

ホテル・アゴラ大阪守口は、“過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル”のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【お客様からのお問合せ・ご予約】  
ホテル・アゴラ大阪守口  
レストラン予約係  
TEL: 06-6994-1185 (9:00～19:00)

【メディアからのお問合せ先】  
株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ  
ブランドデザインチーム PR: 鈴木、浦辺  
E-mail: pr@agorahospitalities.com  
TEL: 03-3436-1860

## 忘年会・新年会プラン 概要

当ホテル、4つのレストランからそれぞれ特長あるメニューを、見た目にも美しいプレゼンテーションでご提案いたします。※料金はお料理、飲み放題、サービス料、消費税を含みます

### ●オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

～植木鉢のような器にどっさり新鮮野菜。ドレッシングはジョウロで！～

料 金：お一人様 4,000 円

時 間：平日限定 17:00～21:30 (L.O. 20:00) / 内 120 分

メニュー：イタリア産とスペイン産2種の生ハム バゲット添え  
をお好きなだけ/まるで植木鉢？プランターサラダ  
/じゃが芋フリット ブラバスソース添え/海老と  
茸のアヒージョ/ザ・ループ自慢のピッツァ マルゲ  
リータ/厚切りモルタデッラとスパイシーチキン/  
よくばりデザートビュッフェ



### ●中国料理 麗花

～彩り鮮やかな野菜を、おしゃれにモダンに演出した全 14 品～

料 金：お一人様 5,500 円

時 間：17:00～21:00 (L.O. 20:00) / 内 120 分

メニュー：野菜と干し豆腐の生春巻き/前菜4種盛り合わせ/  
なめこと豆腐のとろみスープ/色々野菜と茸の蒸籠  
蒸し/五目湯葉巻きのオイスターソース煮込み/烏  
賊と野菜の柚子胡椒炒め/豚肉・玉子・きくらげの  
炒め/鶏肉のマヨネーズソース/白身魚のチリソー  
ス/野菜の干し貝柱あんかけ/豆腐と海老の煮込み/  
蟹肉入り玉子焼き/鮭と高菜入りチャーハン/デザ  
ート盛り合わせ



### ●日本料理 こよみ

～野菜丸ごと、七輪盛りで焼き上げ特製味噌で味わう、四季折々の料理をお届け～

料 金：お一人様 7,000 円

時 間：17:00～21:00 (L.O. 20:00) / 内 120 分

メニュー：七輪盛り焼き野菜7種/前菜7種盛り/造里3種盛  
り/煮物 鯛信州蒸し/揚物 蟹れんこん団子 野菜/  
椀物 土鍋焚き けんちん汁/食事 土鍋炊き 鯛の炊  
き込みご飯/甘味 5種盛り



### ●ダイニング&バー シズリング

～彩り豊かな野菜は、やみつきになる特製のバーニャカウダで～

料 金：お一人様 5,000 円

時 間：18:00～21:00 (L.O. 20:00) / 内 120 分

メニュー：どっさり！新鮮野菜のバーニャカウダ/タパス前菜5  
種 盛り合わせ/生ハムとガーリックトースト/や  
みつき白菜のシーザーサラダ/あつあつ魚介のアヒ  
ージョ/炎の演出 オマール海老のフランベ/牛肩  
ロース肉のグリル 温野菜添え/いろいろ茸とパル  
ミジャーノのリゾット/デザート盛り合わせ

