その一瞬を、より最高の思い出に。
私たちにできること。

「皆様を全力でサポートしたい」そんな情熱あふれるスタッフばかりです。
会場のこと、お料理のこと、演出のこと、どんな悩みごとでもお聞かせください。
私たちの喜びは、参加される皆様の笑顔に出会うこと。
1日だけの関係ではなく、次回もそしてその次も、皆様のサポーターでありたいのです。

副総料理長
西岡 弘文（左から3人目）

1985年の守口プリンスホテル開業時より、同系列のホテルや和下電器産業の迎賓館で経験を積んだ後、同ホテルのフレンチレストラン・シェフに就任。料理はヴィーナンティ・ロイヤルパインズホテル、当ホテルアライアンス3施設で総料理長、副総料理長を歴任し、西洋料理部門を長年牽引してきた1人。ゲストの思いを感じ柔軟に応えて表現する料理が定評を得ている。一般社団法人日本エスコフィエ協会 正会員。

総料理長
尾澤 真（右から2人目）

長野県のレストランで修行を積んだのち、県内各地のリゾートホテルで料理長を歴任。「地元の生産力あふれる新鮮な食材を用いた料理をより多くのお客様に食べていただきたい」という思い想いを胸に、2010年「野尻湖ホテル エルボスコ」の総料理長に就任。地元の食材に軽よく手を加え、土地の文化との融合を「シナノストロノミー」として表現してきた。2015年5月、ホテル・アゴーラ大阪守口 総料理長に就任。

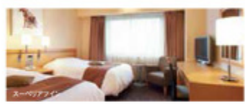
二次会プラン　ダイニング＆バー シズリング 12F
見晴らしの良い最上階フロアでゆったりと。

◆落ち着いたラウンジで余韻に浸るひと時を。
1名様 ￥1,500/60分　￥2,500/120分 〔ご利用時間 14:00～23:00〕
※延長は30分につき、￥500を申し受けます。※料金にはいずれもサービス料・消費税が含まれております。

・飲み放題（瓶ビール、ワイン各種、ウイスキー、焼酎（麦・芋）、カクテル、ソフトドリンク など21種）
・ドライスナック盛り合わせ付き

◆盛り上がった後はコーヒーでほっと一息。
1名様 ￥1,000/60分 〔ご利用時間 15:00～16:30/20:30～22:00〕
※料金にはサービス料・消費税が含まれております。 ※1F ザ・ルーブでも承ります。

・コーヒー、クッキー付き



楽々宿泊プラン
宴会後に宿泊できるプランもご用意しております。
※料金は宴席担当者にお問合せください。

ACCESS

お問合せ・ご予約は、宴会予約係まで。
TEL:06-6994-1118
（受付時間／9:00～18:00）

HOTEL AGORA osaka・moriguchi
ホテル・アゴーラ大阪守口
570-0038 大阪府守口市河原町10-5 京阪電車守口市駅直結
www.hotelagora-moriguchi.com

2020.1 3M 022 GRP

アゴーラで「話す・楽しむ」トキ
BANQUET PARTY PLAN

宴会場
パーティープラン

一生の記憶に残る、プレミアムな祝宴を。

HOTEL AGORA osaka・moriguchi

アゴーラで「話す・楽しむ」トキ。

【人 数】ビュッフェ：30名様より　卓盛り・コース・会席：20名様より　【時 間】2時間　【会 場】宴会場

各プラン料金に含まれるもの　料理、会場料（宴会場・2時間）、マイク2本、BGM、サービス料、消費税

守口駅から徒歩約1分のホテル・アゴーラ大阪守口では、大小様々な宴会場を取り揃え、
ビジネスでの会合、懇親会、プライベートなお集まりまでご利用いただけます。
コース、ビュッフェ、卓盛りなど、お客様のスタイルに合わせてお選びください。
シェフ特製のバラエティ豊かなメニューと、当ホテルならではの心のこもったおもてなしで、
記憶に残る、プレミアムな祝宴を演出いたします。

西洋料理

華やかな雰囲気を演出する西洋料理。
洗練されたフルコースから気軽なビュッフェまで。

○ ビュッフェ または 卓盛り　1名様
¥12,500／¥10,000／¥8,000／¥6,500

○ コース料理　1名様
¥12,500／¥10,000／¥8,000

メニュー例：ビュッフェ
- スモークサーモントラウト　根菜風味
- シュリンプカクテル　・生ハムサラダ
- 海老とムール貝のパプール
- オマール海老と帆立貝のポワレ
- 牛肉と野菜のソテー　・牛肉のローブパン粉焼き
- 豚肩ロースのグリル　・国産牛肉のしゃぶしゃぶサラダ
- ベーコンとトマトクリームパスタ
- フルーツ盛り合わせ　・デザート各種　など

メニュー例：卓盛り
- スモークサーモントラウトとアボカド ポトトのサラダ
- 生ハムサラダ バルサミコソース
- 白身魚のポワレ バジルソース
- チキンのハーブパン粉焼き
- 牛ロース肉のロースト ジャポネーズソース
- ベンネのトマトクリーム　・大皇風味のそうめん
- シャーベット　・コーヒー　・パン

中国料理

広東料理をベースに、海の幸や野菜をふんだんに使用した
日本人の味覚に合わせた滋養満点の中国料理。

○ ビュッフェ または 卓盛り　1名様
¥12,500／¥10,000／¥8,000／¥6,500

○ コース料理　1名様
¥12,500／¥10,000／¥8,000

メニュー例：卓盛り
- 前菜五種盛り合わせ　・蟹肉入りフカヒレスープ
- 点心二種（シューマイ、海老入り蒸し餃子）
- 烏賊の湯引き 醤油風味のソースで
- 本ハガツオとカシューナッツの甘辛ソース
- 八宝菜　・牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
- 五目チャーハン　・杏仁豆腐

日本料理

四季折々の食材を使用し、盛り付けにも季節感を添える日本料理。
幅広い年齢層のお集まりに。

○ 会席・ビュッフェ または 卓盛り　1名様
¥12,500／¥10,000／¥8,000

メニュー例：会席
【前菜】季節の豆腐、他六種盛り
【造里】鮪、他三種盛り、あしらい一式
【煮物】野菜饅頭、他三種、柿子
【焼物】魚照り焼き、さざえ壺焼き、あしらい
【蒸物】茶碗蒸し
【揚物】海老天ぷら、他三種
【酢肴】海老天ぷら、他三種
【食事】若寿司三種盛り（海老、鰻、鯛昆布締め）
【甘味】果物

折衷料理

西洋、日本、中国の美味しさを組み合わせた折衷料理。
ゲストの様々な好みに対応可能です。

○ コース または 卓盛り　1名様
〔和・洋・中〕¥12,500／¥10,000
〔和・洋 または 洋・中〕¥8,000／¥6,500

フリードリンクプラン（2時間）

※時間延長の際は、30分毎に1名様¥600を申し受けます。

スタンダードプラン 11種類　1名様 ¥2,200
ビール、焼酎（麦・芋）、ワイン（白・赤・ロゼ）、ウイスキー、ハイボール、チューハイ、ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

ソフトドリンク充実プラン 15種類　1名様 ¥2,400
【スタンダードプランの内容】＋ ジンジャーエール、コーラ、ノンアルコールカクテル2種

アルコール充実プラン 15種類　1名様 ¥2,500
【スタンダードプランの内容】＋ 日本酒、紹興酒、梅酒、果実酒

カクテル・果実酒プラン 17種類　1名様 ¥2,600
【スタンダードプランの内容】＋ カンパリ（ソーダ／オレンジ）、カシス（ソーダ／オレンジ）、果実酒、梅酒

料理オプション

デザートビュッフェや、握り寿司等の人気メニューで、
ご宴席に賑わいを。

デザートビュッフェ
〔西洋料理〕1名様 ¥600
〔日本料理・中国料理（30名様より）〕
1名様 ¥900
デザートをビュッフェスタイルに変更

ローストビーフ
1名様 ¥1,600
※30名様より

握り寿司桶盛り
1桶36貫 ¥7,200より

お子様ミニコース
¥6,500
お子様ランチ
¥3,700

鉄板焼き（牛肉または魚介）
1名様 ¥1,600より
握り寿司／天ぷら
各1名様 ¥1,600より
※各30名様より
※別途、厨台コーナー設営料
¥11,000を申し受けます。

○その他、北京ダック、刺身盛り合わせ、茶碗蒸し、酢麦（温／冷）などもご用意いたします。詳しくはお問合せください。

※プラン商品のため、人数様分のご注文とさせていただきます。
※いずれのプランも他の割引・特典との併用は承りかねます。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。
※メニューに記載の牛肉はオーストラリア産、またはニュージーランド産を使用しています。
※料金にはいずれも消費税が含まれております。
※写真はいずれもイメージです。
<2020年8月現在>

オプション

ご宴席に合わせてご手配いたします。ご要望がありましたら、お気軽にお問合せください。

乾杯用スパークリングワイン1本	¥4,800より	液晶プロジェクター	¥33,000
花　束	¥3,300より	スクリーン（3m×3m）	¥17,600
卓上装花	¥2,200より	音声ライン	¥2,200
壺　花	¥33,000より	集合写真（現場お渡し・25枚より）	¥1,000
料理ボード装花	¥11,000より	ジョーゼット	¥33,000
スタンド花	¥22,000より	レセプタント（1列・2列間）	¥18,700より
吊看板	¥14,500より	司会者	¥66,000より
式次第	¥18,000		
席　札	¥200		

※料金はいずれも消費税が含まれております。

お土産

ホテルオリジナル商品の他、ベーカリー＆カフェ「ファゴット」のお菓子やパンもご用意しています。

AGORA HOTEL BLACK CURRY

ホテルの人気カレーをお土産に。

黒カレーに見る アゴーラの本気。
アゴーラ・ホテルアライアンス 総料理長の一人、浦野が生み出した渾身のアゴーラ黒カレー。

ひときわ存在感を放つブラックと、フォン・ド・ヴォーのコク、ジワジワと効いてくる辛さがクセになる"アゴーラ　ホテル黒カレー"。朝食やビアガーデン、宴会などでご好評をいただき、今では黒カレーを目当てにお越しになるお客様もいらっしゃるほど、多くのファンに愛されています。この黒カレーは、アゴーラ・ホテルアライアンスを代表する総料理長の一人、浦野敏一の並々ならぬ熱意によって生み出されました。

浦野が目指したのは、心がほっと和み、また食べたくなる、そんな記憶と舌に残る味。こだわり抜いたフォン・ド・ヴォーの絶妙なコクと旨味は、厳選された様々なスパイスと混ざり合い、シンプルだけれどクセになる、奥深い味わいを創り出しています。

また、アゴーラの黒カレーをご家庭でも気軽に楽しんでいただくため、浦野は試行錯誤を繰り返し、約一年の歳月をかけ、レトルト版も開発しました。

このようにして、一切の妥協を許さずに作りあげられた傑作 "アゴーラ ホテル黒カレー"、ご宴会でお楽しみいただいた味を、お土産としてぜひお持ち帰りください。

アゴーラホテルカレー／黒カレー　各¥648より
4個セット　¥2,922

アゴーラ・ホテルアライアンス総料理長
浦野 敏一

現ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 総料理長、ホテル・アゴーラ大阪守口で初料理長を務めた内経に"アゴーラ ホテル黒カレー"を手がける。季節や産地の異種めなど、食材には厳選されたこだわり、その本来の味を引き出すことにとどまらん。生産者・土地・天候などの、その食材を育てたすべてのものに感謝し、思いやり溢れた調理を考える。

焼き菓子セット
例）
6個入りボックスギフト ¥1,230

パウンドケーキ ¥900より

ファゴットのパン詰め合わせ
¥500より

※料金はいずれも消費税が含まれております。