



こだわり抜いたのは  
フランス料理の要  
“フォン・ド・ヴォー”

## AGORA HOTEL BLACK CURRY SET

### アゴーラホテル黒カレーセット

右記より、おひとつをお選びください。〈スープ・サラダ・コーヒーまたは紅茶〉

Please select one of the following (soup / salad / coffee or tea)

¥1,600 (サ・税込み)

[ アゴーラ ホテル黒カレー AGORA HOTEL BLACK CURRY ¥1,300(サ・税込み) ]

※サ…サービス料

※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。 ※特別な記載をしていない場合、国産米を使用しております。 ※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

※牛肉は、メキシコ産、オーストラリア産を使用しております。 ※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。 詳しくはスタッフまでお尋ねください。 ※写真はイメージです。

※All above prices include service charge(10%)and consumption tax. ※Unless otherwise specified, we use Japanese rice. ※Ingredients and menus may vary depending upon market availability.

※In principle, beef is Mexican beef or Australian beef. ※Some items on the menu may include allergens. Please ask restaurant staff for details necessary. ※All photos are for reference only.

ライトミール

# LIGHT MEAL

12:00~17:00(L.O.16:00)

## Cake Set ケーキセット

### ケーキとドリンクのセット

Cake and drink(coffee or tea)

¥1,100 (サ・税込み)

- ・「ベーカリー&カフェ ファゴット」ショーケース内のケーキ
- ・ コーヒー または 紅茶  
(右記ドリンクメニューの中からお選びください)

◎ショーケース内のケーキは随時入れ替わりますので、実際にショーケースをご覧ください。ファゴットは、正面入り口から向かって左手の奥にございます。



ケーキイメージ

Bakery & Cafe

## fagot ベーカリー&カフェ ファゴット (1F)

季節ごとに色とりどりのスイーツを取り揃えています。

店内に漂うオリジナルブレンドコーヒーの豊かな香り、季節のアイテムが揃うホテルメイドのパンやケーキ。テイクアウトはもちろん、淹れたてのエスプレッソをお楽しみいただけるイートスペース(店内19席、テラス16席)もご用意しております。ホテルの中を通らず、気軽に立ち寄ることができるベーカリー&カフェです。



### ピッツァ・マルゲリータ

Margherita pizza

¥1,000

(サ・税込み)

### ミックスサンドイッチ

Mixed sandwich

¥1,100

(サ・税込み)

### パスタ(日替わり・詳しくはスタッフまで)

Pasta (daily selection, please ask staff for details)

¥1,100

(サ・税込み)

## Set Menu セットメニュー

各 ¥400 (サ・税込み)

- コーヒー または 紅茶
- スープ
- サラダ

Coffee or Tea

Soup

Salad

※サ...サービス料

※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。 ※特別な記載をしていない場合、国産米を使用しております。 ※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

※牛肉は、メキシコ産、オーストラリア産を使用しております。 ※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。 詳しくはスタッフまでお尋ねください。 ※写真はイメージです。

※All above prices include service charge(10%)and consumption tax. ※Unless otherwise specified, we use Japanese rice. ※Ingredients and menus may vary depending upon market availability.

※In principle, beef is Mexican beef or Australian beef. ※Some items on the menu may include allergens. Please ask restaurant staff for details necessary. ※All photos are for reference only.

ドリンクメニュー

# DRINK MENU

## Coffee コーヒー

ブレンド(ホット/アイス) Blend (Hot or Iced)	¥630 (サ・税込み)
カフェオレ(ホット/アイス) Café au Lait (Hot or Iced)	¥630 (サ・税込み)
カプチーノ(ホット/アイス) Café au Lait (Hot or Iced)	¥630 (サ・税込み)
カフェラテ(ホット/アイス) Caffe Latte (Hot or Iced)	¥630 (サ・税込み)
エスプレッソ(ダブル) Espresso (Double)	¥680 (サ・税込み)

## Tea 紅茶

ダージリン(ホット/アイス) Darjeeling (Hot or Iced)	¥630 (サ・税込み)
アップル(ホット) Apple(Hot)	¥630 (サ・税込み)
アッサム(ホット) Assam(Hot)	¥630 (サ・税込み)

## Soft Drink ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice	¥560 (サ・税込み)
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥560 (サ・税込み)
アップルジュース Apple Juice	¥560 (サ・税込み)
グレープジュース Grape Juice	¥560 (サ・税込み)
コーラ Cola	¥560 (サ・税込み)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥560 (サ・税込み)
ウーロン茶 Oolong Tea	¥560 (サ・税込み)
ミックスジュース Mixed Juice	¥800 (サ・税込み)
メロンソーダ Melon soda	¥560 (サ・税込み)
ザクロソーダ Pomegranate soda	¥560 (サ・税込み)
ヴァージンサンライズ(ノンアルコールカクテル) Virgin Sunrise	¥560 (サ・税込み)
シャーリーテンブル(ノンアルコールカクテル) Shirley Temple	¥560 (サ・税込み)

## Recommended おすすめドリンク

クリームソーダ ¥880 (サ・税込み)  
Melon soda float

懐かしく良き時間を思い出す、メロン色の一杯。  
シュワシュワとのおどを通る心地よい感覚をお楽しみください。



※サ...サービス料

※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。 ※特別な記載をしていない場合、国産米を使用しております。 ※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

※牛肉は、メキシコ産、オーストラリア産を使用しております。 ※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。 詳しくはスタッフまでお尋ねください。 ※写真はイメージです。

※All above prices include service charge(10%)and consumption tax. ※Unless otherwise specified, we use Japanese rice. ※Ingredients and menus may vary depending upon market availability.

※In principle, beef is Mexican beef or Australian beef. ※Some items on the menu may include allergens. Please ask restaurant staff for details necessary. ※All photos are for reference only.

ドリンクメニュー

# DRINK MENU

## Champagne シャンパン

	ボトル	グラス
01.モエ・エ・シャンドン/ブリュット 【ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ/フランス/辛口】 Moët&Chandon Brut	¥12,000 (サ・税込み)	¥1,900 (サ・税込み)

## Sparkring Wine スパークリングワイン

	ボトル	グラス
02.甲州酵母の泡 【甲州/日本/やや辛口】 Koubo Sparkling wine	¥6,500 (サ・税込み)	¥800 (サ・税込み)
03.トスティ モスカート ピンク 【モスカート/イタリア/甘口】 Tosti Moscato Pink	¥4,200 (サ・税込み)	¥600 (サ・税込み)
04.エレタット エル パドルエル ブリュットナチュール 【パレリャーダ/スペイン/辛口】 Heretat El Padruell sparkling cava wine	¥4,000 (サ・税込み)	¥500 (サ・税込み)
05.ニッカ シードルドライ 【りんご/日本/やや甘口】 Nikka Cider Dry	¥4,000 (サ・税込み)	¥500 (サ・税込み)

## Rose Wine ロゼワイン

	ボトル	グラス
06.ムートン・カデ・ロゼ 【メルロ、カルベネ・ソーヴィニオン、カルベネ・フラン/フランス/辛口】 Mouton Cadet Rose	¥5,800 (サ・税込み)	¥800 (サ・税込み)
07.ヴィーニャ アルバリ ロゼ フェリックス ソリス 【テンブラニーリョ/スペイン/辛口】 Vina Albalí Rosé Felix Solis	¥4,000 (サ・税込み)	¥500 (サ・税込み)

## White Wine 白ワイン

	ボトル	グラス
08.ムートン・カデ・ブラン 【ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル/フランス/辛口】 Mouton Cadet Blanc	¥5,800 (サ・税込み)	¥800 (サ・税込み)
09.ペーター メルテス トラディション ラインヘッセン アウスレーゼ 【ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、シルヴァナー/ドイツ/辛口】 Peter Mertes Rheinhessen Tradition Auslese	¥4,800 (サ・税込み)	¥650 (サ・税込み)
10.カマレロ シャルドネ 【シャルドネ/チリ/辛口】 Camarero Chardonnay	¥4,000 (サ・税込み)	¥500 (サ・税込み)

## Red Wine 赤ワイン

	ボトル	グラス
11.ムートン・カデ・ルージュ 【メルロ、カルベネ・ソーヴィニオン、カルベネ・フラン/フランス/フルボディ】 Mouton Cadet Rouge	¥5,800 (サ・税込み)	¥800 (サ・税込み)
12.ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ カベルネ・ソーヴィニオン 【カベルネ・ソーヴィニオン/アメリカ/ミディアムボディ】 Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon	¥4,800 (サ・税込み)	¥650 (サ・税込み)
13.ヴィラ ルイーザ キャンティ・DOCG 【サンジョベーゼ/イタリア/ミディアムボディ】 Villa Luisa Chianti DOCG	¥4,200 (サ・税込み)	¥600 (サ・税込み)
14.ガストン キュヴェ・プレステージ 【グルナッシュ/フランス/ライト】 Gaston Cuvée Prestige	¥4,000 (サ・税込み)	¥500 (サ・税込み)

※サ...サービス料

※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。 ※特別な記載をしていない場合、国産米を使用しております。 ※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

※牛肉は、メキシコ産、オーストラリア産を使用しております。 ※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。 詳しくはスタッフまでお尋ねください。 ※写真はイメージです。

※All above prices include service charge(10%)and consumption tax. ※Unless otherwise specified, we use Japanese rice. ※Ingredients and menus may vary depending upon market availability.

※In principle, beef is Mexican beef or Australian beef. ※Some items on the menu may include allergens. Please ask restaurant staff for details necessary. ※All photos are for reference only.

ドリンクメニュー

# DRINK MENU

## Beer ビール

SUNTORY ザ・プレミアム・モルツ レギュラーサイズ Draft beer - Suntory The Premium Malt	¥900 (サ・税込み)
SUNTORY ザ・プレミアム・モルツ ハーフ Draft beer - Suntory The Premium Malt	¥500 (サ・税込み)
SUNTORY ザ・プレミアム・モルツ 瓶 Bottled beer - Suntory The Premium Malt	¥1,000 (サ・税込み)
ノンアルコールビール オールフリー Non-Alcoholic Beer / Suntory ALL-FREE	¥600 (サ・税込み)

## Whisky ウィスキー

	グラス
バラントイン12年 Ballantine's 12Y 約50種もの原酒を駆使しブレンドした会心作。円やかで深いコク、冷たくても香り立つ、華やかでフルーティーな香りが特徴	¥800 (サ・税込み)
メーカーズマーク Suntry Maker's Mark 手間ひまを惜しまぬ独自の製法でつくられています。ふくよかで絹のようになめらかな味わいで、柔らかな甘みが特長です。	¥800 (サ・税込み)
角 Suntry Kaku 甘やかな香り、厚みのあるまるやかなコクが特徴です。	¥600 (サ・税込み)

○水割り・オンザロック・ハイボールからお選びください。  
Chose from: with water, on the rocks, highball

## Shochu 焼酎

そば(神楽の舞) Soba Shōchū (Kanrakunomai)	¥600 (サ・税込み)
ジャスミン(茉莉花) Jasmine Shōchū - Maturika	¥600 (サ・税込み)
麦(ピュアブルー) Pure Blue - Wheat Shōchū	¥600 (サ・税込み)
芋(黒丸) Potato Shōchū - Black Circle	¥600 (サ・税込み)

## Sake 日本酒

八海山(普通酒) Hakkaisan Superior sake	180ml ¥1,000 (サ・税込み)
-------------------------------------	-------------------------

## Cocktail カクテル

ジントニック Gin Tonic	各¥600 (サ・税込み)
モスコミュール Moscow Mule	
ソルティドッグ Soltly Dog	
カシスオレンジ Cassis Orange	
マリブコーラ Malibu Cola	
ファジーネーブル Fuzzy navel	
ライチオレンジ Lychee orange	
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	
カルアミルク Kahlua Milk	

## Sour high サワー

ピーチ Peach	各¥600 (サ・税込み)
マンゴー Mango	
アセロラ&ローズヒップ Acerola & Rose Hip	
巨峰 Gigantic peak	

## Plum wine 梅酒

南高梅酒 Nankō Plum Wine	¥600 (サ・税込み)
-------------------------	-----------------

○水割り・オンザロック・ソーダ割り・お湯割りからお選びください。  
Please select style: mixed with water, on the rocks, with white soda, mixed with hot water

※サ...サービス料

※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。 ※特別な記載をしていない場合、国産米を使用しております。 ※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。

※牛肉は、メキシコ産、オーストラリア産を使用しております。 ※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。 ※写真はイメージです。

※All above prices include service charge(10%)and consumption tax. ※Unless otherwise specified, we use Japanese rice. ※Ingredients and menus may vary depending upon market availability.

※In principle, beef is Mexican beef or Australian beef. ※Some items on the menu may include allergens. Please ask restaurant staff for details necessary. ※All photos are for reference only.