

お慶び会食プラン

ご結納・お顔合わせ、お宮参りやお食い初め、
ご長寿のお祝いや記念日の会食などに最適なプランです。

和洋中のレストランからお選びいただけ、
特典も多数ご用意。ホテルスタッフが心をこめて、
人生の節目を紡ぐシーンをおもてなしいたします。

ホテルからのおもてなし

4名様以上でご利用のご家族、グループにプレゼント

こよみ / 焼き鯛一尾
麗花 / 鯛の造り前菜
シズリング / 祝い鯛の香草塩釜焼き

■ 長寿特典

- ・ちゃんちゃんこの貸し出しを承ります。
(還暦、古稀、喜寿、傘寿、米寿、卒寿、白寿)
※数量に限りがございます。
- ・ご本人1名様のお料理を年齢割引いたします。
(4名様以上のご利用時) 例:60歳→60%OFF
- ・花束をプレゼント
- ・記念写真プレゼント



■ 結婚記念日特典

- ・乾杯用の食前酒をプレゼント(人数分)
- ・ケーキをプレゼント
- ・記念写真をプレゼント



無料送迎バスをご用意

マイクロバス1台(28人乗り)にて往復送迎いたします。



送迎可能エリア

守口市、門真市、寝屋川市、
枚方市、交野市、八幡市、
摂津市、高槻市、茨木市、
大東市、四条畷市、旭区、
都島区、城東区

※12名様より承ります。



お問合せ/ご予約

レストラン予約係(受付時間 9:00~19:00)

TEL:06-6994-1185

WEB予約(24時間OK)は右記QRより >>>



ホテル アゴラ 大阪守口

〒570-0038 大阪府守口市河原町10-5
TEL:06-6994-1111 FAX:06-6994-1100
E-mail: info.moriguchi@agora.jp
www.hotelagora-moriguchi.com



お客様の安全安心のために、感染症予防対策を徹底しております

Agora Hotel Alliance | www.agora.jp

アゴラ 東京銀座 | アゴラプレイス 東京浅草 | TSUKI 東京 | 伊豆今井浜温泉 今井庄
アゴラ 京都四条 | アゴラ 京都烏丸 | ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺
ホテル アゴラ 大阪守口 | アゴラプレイス 大阪難波 | アゴラ福岡山の上ホテル&スパ



レストラン お慶び会食プラン



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI



4F **こよみ** 日本料理 小よみ

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
※土、日、祝日は11:00より

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

席数 67席(禁煙)
個室 3室/●掘りごたつ式座敷:
松の間 6~20名様/竹の間 4~6名様
●テーブル個室:10~20名様



よるこび **喜会席**

¥10,000

前菜: 祝い前菜七種盛り
吸物: 祝い真薯 青味 柚子
造里: 祝い四種盛り あしらい一式
焼物: 鮑の踊り焼き 檸檬
煮物: 季節の饅頭
揚物: 河豚天ぷら 野菜三種
蒸物: 茶碗蒸し
留碗: 赤出汁仕立て
食事: ちらし寿司
甘味: 果物

こよび **寿会席**

¥13,000

前菜: 祝い前菜七種盛り
吸物: 祝い真薯 青味 柚子
造里: 祝い四種盛り あしらい一式
煮物: 季節の饅頭
焼物: 和牛鉄板焼き
揚物: 河豚天ぷら 野菜三種
酢物: サーモン錦糸巻き
留碗: 赤出汁仕立て
食事: にぎり寿司三貫 細巻き二貫
甘味: 果物

1F **麗花** 中国料理 麗花

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
※土、日、祝日は11:00より

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

席数 77席(禁煙)
個室 3室/●梨花: 4~7名様
●杏花: 8~12名様
●桃花: 4~24名様



しゅんほう **春芳**

¥10,000

- ・お祝い前菜盛り合わせ
- ・フカヒレの姿煮込み
- ・北京ダック
- ・海老と帆立貝柱の塩味炒め
- ・鮑のクリーム煮
- ・国産牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・海の幸入りレタスチャーハン
- ・桃まんじゅう、デザート

ひゃくふく **百福**

¥13,000

- ・お祝い前菜盛り合わせ
- ・蟹玉子入りフカヒレの姿煮込み
- ・北京ダック
- ・鮑のXO醤炒め
- ・ロブスターのチリソース
- ・国産牛フィレ肉の角切りステーキ 黒胡椒ソース
- ・蟹肉入りあんかけチャーハン
- ・桃まんじゅう入りデザートプレート

12F **Sizzling** ダイニング&バー シズリング

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
※土、日、祝日は11:00より

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

席数 114席(禁煙)
個室 1室/6~14名様



セレブレ **Celeble**

¥10,000

- ・新鮮野菜をシズリングスタイルで
- ・季節のオードブル
- ・季節のスープ
- ・オマールテールと帆立貝のボワレ アメリカンソース
- ・お口休めのグラニテ
- ・国産黒毛和牛サーロインのグリエ 季節の彩り野菜添え
- ・季節のデザート
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パン

ボヌール **Bonheur**

¥13,000

- ・新鮮野菜をシズリングスタイルで
- ・季節のオードブル
- ・フォウグラのソテー
- ・活けオマール海老のボワレ アメリカンソース
- ・お口休めのグラニテ
- ・国産黒毛和牛サーロインのグリエ 季節の彩り野菜添え
- ・季節のデザート
- ・コーヒー または 紅茶
- ・パン

お食い初め膳 ¥4,400 ◎どのレストランでもご注文いただけます。

‘お食い初め’とは、平安時代から続く伝統的な儀式で「百日祝い」とも言われます。生後100日~120日頃に、終生豊かな食生活が送れますようにと願う儀式です。

小鉢: 歯固め石
吸物: 清水仕立て
煮物: 大根柔らか煮
焼物: 鯛姿塩焼き

揚物: 海老天ぷら
御飯: 赤飯 胡麻塩
果物: 季節の果物



飲み放題プラン ¥2,400

それぞれのお料理とご一緒に飲み放題プランもご用意しております。



※料金には、サービス料金(10%)、消費税が含まれております。※2名様より承ります。※2日前までにご予約ください。人数の変更は前日まで承ります。※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。※特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※写真はイメージです。