



BANQUET PARTY PLAN

宴会場パーティープラン



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

宴会場パーティープラン

大小様々な宴会場を取り揃え、ビジネスでの会合や懇親会、プライベートなお集まりまで。
シェフ特製のバラエティ豊かなメニューと、心のかもったおもてなしでプレミアムな祝宴を演出いたします。

〈コース料理〉 20名様～320名様

西洋料理

日本料理

〈卓盛り料理〉 20名様～320名様

西洋料理

日本料理

中国料理

〈ビュッフェ料理〉 30名様～400名様

西洋料理

和洋中

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



ホテル アゴラ 大阪守口
総料理長

うえの としゆき
植野 利幸

植野利幸は調理師学校卒業後、3年間のリゾートホテルでの修行を経て、1986年にヒルトン大阪の開業に合わせてオープニングスタッフとして入社し、料理人としてのキャリアをスタート。その後、外資系ホテルでレストランや宴会料理長を歴任し、大型テーマパークの開業に際してはセントラルキッチン料理長として新しいメニューの開発など携わる。全国での料理人としての経験を通じて、フランスのポール・ボキューズ(Paul Bocuse)をはじめとする世界のトップシェフとの経験で感性と技術を磨き、独自の料理スタイルを確立。現在に至る。



※特別プランのためご出席人数分のご注文をお願いいたします。※他の特典・割引との併用はできません。※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合があります。※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アメリカ産・オーストラリア産・ウルグアイ産・ニュージーランド産を使用しています。※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申し付けください。※写真はイメージです。[2024年7月]



西洋料理コース

20名様
より

1名様 ¥9,000

1名様 ¥11,000

1名様 ¥13,000

メニュー ¥11,000

- ・アミューズブーシェ 食前のお楽しみ
- ・スモークサーモンのタルタル仕立て
- ・かんばちのマリネ ボッタルガ風味
ラズベリードレッシング
- ・野菜のコンソメ魚介風味 小口野菜添え
- ・スズキのグリル
- ・サフランソースとハーブソースのランデブー
- ・シャープレット
- ・国産牛フィレ肉のグリル
- ・温野菜添えトリュフソース
- ・チョコレートのムース
- ・季節のフルーツ添え ベリーソース
- ・コーヒー
- ・パン

西洋料理コース ¥11,000



西洋料理 料理長
たなかよしお
棚橋 美夫

COURSE

日本料理会席

20名様
より

1名様 ¥9,000

1名様 ¥11,000

1名様 ¥13,000

メニュー ¥11,000

- 先付 : 練豆腐(季節の物)美味出汁
お椀 : 季節の真丈、野菜、吸い口
前菜三種 : 菊菜としめじの柚子胡椒浸し
三種の串、海老黄身寿司
向附 : 鯛、鮓、烏賊、あしらひ
炊合せ : 飛竜頭と野菜の煮物
焼き物 : 鯖味噌焼、生麩田菜
大根レモン挟み
揚げ物 : 海老天ぶら、蓮根、しし唐
酢の物 : 水蛸の炙り、花丸胡瓜
若芽、土佐酢
食事 : 季節御飯、香の物
留椀 : 赤だし
果物二種 : 季節のフルーツ



日本料理 料理長
みやま まさひこ
宮垣 雅彦

日本料理会席 ¥11,000



中国料理卓盛り ¥12,500



中国料理 料理長
みふじ こういち
三藤 晃一

ON-TABLE



日本料理卓盛り ¥8,000

日本料理卓盛り

20名様
より

- 1名様 ¥6,800
- 1名様 ¥8,000
- 1名様 ¥10,000
- 1名様 ¥12,500

メニュー ¥8,000

- ・串刺し(鶏松風、胡瓜、海老)結び串
- ・スモークサーモンのなます
- ・ほうれん草としめじの柚子胡椒浸し
- ・お造り(鯛、烏賊) あしらひ一式
- ・鮮魚の味噌庵焼、手綱黄身寿司、しし唐
- ・海老天ぷら 野菜2種
- ・蛸と小芋の煮物
- ・豚角煮
- ・浅利の酒蒸しバター風味
- ・鰯そば(刻み葱)
- ・ちらし寿司
- ・バニラアイスクリーム
- ・コーヒー



西洋料理卓盛り

- 1名様 ¥6,800
- 1名様 ¥8,000
- 1名様 ¥10,000
- 1名様 ¥12,500

中国料理卓盛り

20名様
より

1名様 ¥6,800

- ・前菜盛り合わせ(3種)
- ・フカヒレスープ
- ・揚げ物2種
- ・海老のチリソース
- ・黒酢酢豚
- ・四川麻婆豆腐
- ・五目チャーハン
- ・杏仁プリン

1名様 ¥8,000

- ・前菜盛り合わせ(4種)
- ・フカヒレスープ
- ・揚げ物2種
- ・海老のチリソース
- ・鳥賊のあっさり炒め
- ・牛肉のオイスターソース炒め
- ・五目チャーハン
- ・胡麻団子
- ・杏仁プリン

1名様 ¥10,000

- ・前菜盛り合わせ(5種)
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・揚げ物2種
- ・大海老のチリソース
- ・帆立貝柱と鳥賊のあっさり炒め
- ・国産牛フィレ肉の
オイスターソース炒め
- ・蟹身入りチャーハン
- ・胡麻団子
- ・杏仁プリン

1名様 ¥12,500

- ・前菜盛り合わせ(5種)
- ・蟹身入りフカヒレスープ
- ・揚げ物2種
- ・大海老2種
(チリソースとマヨネーズソース)
- ・鮑のオイスターソース煮
- ・国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- ・蟹身入りチャーハン
- ・胡麻団子
- ・杏仁プリン



BUFFET

西洋料理ビュッフェ

1名様 ¥6,800

1名様 ¥8,000

1名様 ¥10,000

1名様 ¥12,500

30名様
より

メニュー ¥10,000

〈冷製料理〉

- ・真鯛のマリネ ビーツドレッシング
- ・スズキの炙り 木の芽味噌風味
- ・コールドミートの取り合わせ
- ・スモークサーモンと
スモークダックのサラダ
- ・鮪のタルタル 彩り野菜入り
- ・豚肉と水菜の冷製しゃぶしゃぶ

〈温製料理〉

- ・ポイルチキンのカルパッチョ
- ・シャンピニオンソース
- ・サーモンとキノコの
クリームフェットチーネ
- ・鮮魚のソテー 西京味噌ソース
- ・ビーフストロガノフ
- ・ローストポーク オレンジマスタードソース
- ・国産牛ローストビーフ
- ・天ぷらの盛り合わせ
- ・アゴーラ黒カレー バターライス添え
- ・握り寿司盛り合わせ

〈その他・デザート〉

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・シェフのスイーツ盛り合わせ
- ・コーヒー

和洋中ビュッフェ

1名様 ¥8,000

1名様 ¥10,000

30名様
より

メニュー ¥8,000

〈冷製料理〉

- 西洋料理
- ・スズキのカルパッチョ からすみ風味
- ・コールドミートの取り合わせ
- ・鮪のタルタル 彩り野菜入り
- 日本料理
- ・豆腐田楽三種盛
- ・豚肉と水菜の冷製しゃぶしゃぶ
- 中国料理
- ・蒸し鶏の葱生姜ソース
- ・海クラゲと山クラゲの和え物

〈温製料理〉

- 西洋料理
- ・ペンネのチーズクリームソース
- ・アゴーラ黒カレー バターライス添え
- ・鮮魚のソテー 西京味噌ソース
- ・アゴーラビーフシチュー
- 日本料理
- ・おでんの盛り合わせ
- ・天ぷらの盛り合わせ
- 中国料理
- ・蟹爪フライ
- ・大海老のチリソース
- ・黒酢酢豚
- ・鶏肉の唐揚げ

〈その他・デザート〉

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・シェフのスイーツ盛り合わせ
- ・コーヒー



西洋料理卓盛り ¥8,000

20名様
より

メニュー ¥8,000

- ・かじき鮭のカルパッチョ
- ・ビーツドレッシング
- ・スモークサーモンと
彩り野菜のタルタル仕立て
- ・パテ・ド・カンパーニュとピクルス
- ・ペンネのポローニャ風
- ・白身魚のヴァブール
トリュフクリームソース

- ・チキンのロースト ラズベリーソース
- ・ビーフストロガノフ
- ・国産牛肉のポワレ
ビューレポテト添え マスタードソース
- ・バニラアイスクリーム
- ・コーヒール
- ・パン

会場のご案内



ロイヤルプリンセス(2F)



早苗(3F)



スカイバンケット(12F)



梅園(3F)

2F

宴会場	収容人数(会食)			
	ディナー	立食ビュッフェ	着席ビュッフェ	流し
ロイヤルプリンスルーム	288	400	160	320
ロイヤルプリンス	160	150	80	-
ロイヤルプリンセス	120	100	60	-
クラウン	56	60	30	-

◎ロイヤルプリンスルームは、ロイヤルプリンスとロイヤルプリンセスの2室に分割することができます。

3F

宴会場	収容人数(会食)			
	ディナー	立食ビュッフェ	着席ビュッフェ	流し
天平	104	100	60	-
飛鳥	48	40	30	-
平安	104	100	60	-
天平+飛鳥+平安	280	400	170	-
梅園	40	40	30	-
早苗	48	30	-	-

4F

宴会場	収容人数(会食)			
	ディナー	立食ビュッフェ	着席ビュッフェ	流し
白鳳	104	100	60	-
文禄	48	40	30	-

12F

宴会場	収容人数(会食)			
	ディナー	立食ビュッフェ	着席ビュッフェ	流し
スカイバンケット	100	-	-	-

DESSERT



シェフパティシエ
ゆるぎ しんいち
萬木 真一

オプションメニュー

- デザートビュッフェ 30名様分 ¥27,000より
(デザートをビュッフェスタイルの変更)

〈その他〉

- ローストビーフ ※30名様より 1名様 ¥1,700
- お子様ミニランチ 1名様 ¥3,700
- お子様ミニコース 1名様 ¥6,700
- 握り寿司桶盛り 1桶45貫 ¥9,000より

〈屋台コーナー〉

- 鉄板焼き(牛肉または魚介) 1名様 ¥1,700より
- 握り寿司/天ぷら 1名様 ¥1,700より

※各30名様より
※別途、屋台コーナー設営料¥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
蕎麦(温/冷)などもご用意いたします。
詳しくはお問い合わせください。

飲み放題プラン

スタンダードプラン 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)

11種

2時間

DRINK

ソフトドリンク充実プラン

プラス ¥200

15種

スタンダードプランのドリンク
+
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

プラス ¥300

15種

スタンダードプランのドリンク
+
日本酒/紹興酒/梅酒/果実酒

カクテル・果実酒プラン

プラス ¥400

17種

スタンダードプランのドリンク
+
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

※時間延長の際は、30分毎に1名様¥600を申し受けます。

二次会プラン



ホテル最上階のラウンジで市内の夜景を眺めながら過ごすひととき

1名様 ¥1,500/60分 ¥2,500/120分 [ご利用時間 14:00~23:00]

- ・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

最上階ラウンジでの贅沢なコーヒータイム

1名様 ¥1,000/60分 [ご利用時間 15:00~16:30/20:30~22:00]

- ・コーヒー、クッキー付き

※延長は30分につき¥500を申し受けます。※料金にはサービス料と消費税が含まれております。

INFORMATION



ホテルオリジナル商品や、ホテルメイドのベーカリー&パティスリー ファゴットのスイーツやパンも手土産としてご用意しております。

アゴーラ ホテルカレー / 黒カレー

各1個 ¥700 4個セット ¥3,130

様々なスパイスと炒め玉葱の甘味にフォン・ド・ヴォの旨味とコクが効いた人気のホテルカレーです。



アゴーラ オリジナル パウンドケーキ 各1個 ¥1,050 (オレンジ、マロン、ショコラ)

見た目にも楽しい素材を楽しむ焼き菓子を3つの味をご用意しております。

◎その他、焼き菓子(¥1,600～)やパンの詰め合わせ(¥500～)等をご用意しております。



宴席から宿泊へ、宴会後の宿泊を特別な体験にするプランを提案します。

宴会特別宿泊プラン

※料金は宴席担当者にお問い合わせください。



※表示料金には消費税が含まれております。※写真はイメージです。

2024.6 1M 311 ZPS

ご予約
お問い合わせ TEL:06-6994-1118 / E-mail:cb.moriguchi@agora.jp

ホテル アゴーラ 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

