

おせち

令和七年 新春



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

先着順 | 限定30台

予約期間 12月20日(金)まで



巻の重「和食」



貳の重「和食」



参の重「洋食」

和洋三段重 ¥50,000 (消費税込み)

限定
30台

4~5
名様



巻の重「和食」

- ・胡桃松風 (くるみまつかぜ)
- ・数の子
- ・海老旨煮
- ・棒鱈(ぼうだら)
- ・手毬生麩 (てまりなまふ)
- ・伊達巻(だてまき)
- ・小川サーモン
- ・編み笠柚子 (あみがさゆず)
- ・黒豆
- ・田作り(たづくり)
- ・紅白なます
- ・一口鰯昆布巻(ひとくちにしんこぶまき)
- ・鶏三色巻(とりさんしょくまき)
- ・叩き牛蒡(たたきごぼう)
- ・花ゆり根甘露煮(はなゆりねかんろに)
- ・赤魚西京焼き(あかうおさいぎょうやき)
- ・梅人参(うめにんじん)
- ・身巻からすみ(みまきからすみ)
- ・栗甘露煮(くりかんろに)
- ・子持ち鮎甘露煮(こもちあゆかんろに)
- ・味付けいくら

貳の重「和食」

- ・紅蒲鉾(べにかまぼこ)
- ・白蒲鉾(しろかまぼこ)
- ・蛸旨煮(たこうまに)
- ・きんとん
- ・鯉クルミ(かつおくるみ)
- ・穴子八幡巻 (あなごやわたまき)
- ・翡翠梅(ひすいうめ)
- ・ばい貝
- ・手長海老甘露煮 (てながえびかんろに)
- ・笹巻餅(ささよぎもち)
- ・帆立貝照り焼き (ほたててりやき)
- ・姫鮑酒蒸し (ひめあわびさかむし)
- ・鯖味噌柚庵焼き (さわらみそゆうあんやき)
- ・鴨照り焼き(かもてりやき)
- ・松茸土佐煮(まつたけとさに)
- ・蟹奉書巻(かにほうしょまき)
- ・椎茸甘煮(しいたけあまに)

参の重「洋食」

- ・スモークサーモントラウトいくら添え レモン 金箔
- ・鯛の塩こうじ漬け 香草焼き
- ・帆立貝のオレンジ風味 ワカサギのエスカベッシュ
- ・メリケーズのブリオッシュ巻き
- ・バテド・カンバーニュ コルニッション
- ・国産牛サーロインのローストビーフ
- ・チキンのガランティン炙り 野菜3種マリネ
- ・オマール海老のヴァブール カラマンシーヴィネガー
- ・帆立貝とサーモンのテリーヌ
- ・ライブオリーブ スタブドオリーブ
- ・金柑コンボート イタリアンパセリ

[特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに]

ご予約方法

WEB予約、お電話、店頭にて承ります。
TEL:06-6994-1118

WEB予約はこちら>>



ご予約期間

2024年12月20日(金)まで

※数量に限りがございますので、
期間中でも締め切らせていただく場合がございます。

お支払い方法

- 現金、クレジットカード(ギフト券も可)
ビスポーク(アプリ/カード)、PayPay
- 銀行振込 ※銀行振込手数料は、お客様負担となります。

お振込み先

りそな銀行 東京中央支店(普通)6048270
カ)アゴラホテルマネジメントオオサカ

※お支払いは、12/20(金)までお願いいたします。

商品のお受け取り

12/31(火) 10:00~15:00

2F 宴会場「クラウン」

※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。
※写真はイメージです。

ご予約
お問い合わせ >> 宴会営業予約
TEL:06-6994-1118

E-mail: cb.moriguchi@agora.jp



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

