

# 中国料理卓盛り

ベーシックプラン

7品|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

黒酢豚

四川麻婆豆腐

五目チャーハン

杏仁プリン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 中国料理卓盛り

スタンダードプラン

7品|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

烏賊のあっさり炒め

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



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 中国料理卓盛り

アゴーラプラン

7品|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

帆立貝柱と烏賊のあっさり炒め

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



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 中国料理卓盛り

ラグジュアリープラン

7品|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



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 西洋料理卓盛り

ベーシックプラン

7品|1名様 ¥6,800

鮭の炙りたたき グリーンハーブソース

スモークサーモンとスモークダックの取り合わせ

パテ・ド・カンパーニュとピクルス

ペンネのアマトリチャーナ風

白身魚のヴァプール 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

牛肉のポアレ ピューレポテト添え マスタードソース

季節のシャーベット

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 西洋料理卓盛り

スタンダードプラン

8品|1名様 ¥8,000

かじき鮪のカルパッチョ 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

ペンネのボローニャ風

白身魚のヴァプール 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 ピューレポテト添え マスタードソース

バニラアイスクリーム

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

※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。※写真はイメージです。

# 西洋料理卓盛り

アゴーラプラン

8品|1名様 ¥10,000

かんぱちのカルパッチョ 彩り野菜添え 和風ソースで

チキンのテリーヌ 木の芽味噌ソース

コンキリエパスタとつぶ貝のブルゴーニュ風

フィッシュアンドチップス

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 マルサラソース

ちらし寿司

ガトーショコラと季節のフルーツ飾り

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 西洋料理卓盛り

ラグジュアリープラン

9品|1名様 ¥12,500

スズキと帆立貝のマリネ 彩りドレッシング

オマール海老のカクテル オレンジ風味

ファルファールレのペペロンチーニ ちりめん山椒風味

真鯛のロースト モリーユ茸のアメリケーヌソース

豚肉角煮と大根の柔らか煮

ビーフストロガノフ

鴨肉のロースト 山椒風味の赤ワインソース

国産牛肉のポワレ トリュフのペリグーソース

ちらし寿司

旬のフルーツを使用したムースケーキ

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI



# 日本料理卓盛り

花プラン

10品|1名様 ¥6,800

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

剥き浅利、とり貝の酢味噌かけ

ほうれん草としめじの柚子胡椒浸し

お造り(鮪、烏賊) あしらい一式

蛸と小芋の煮物

鮮魚の味噌幽庵焼き、しし唐

海老天ぷら 野菜2種

茶碗蒸し

山菜そば

ちらし寿司

季節のシャーベット

コーヒー



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 日本料理卓盛り

鳥プラン

11品|1名様 ¥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) あしらい一式

鮮魚の味噌幽庵焼き、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(大根、丁字麩、ミニ青梗菜)

浅利の酒蒸しバター風味

鯨そば(刻み葱)

ちらし寿司(高野豆腐、人参、椎茸)

バニラアイスクリーム

コーヒー



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 日本料理卓盛り

風プラン

12品 | 1名様 ¥10,000

鴨、胡瓜、海老の串さし

スモークサーモンのなます

お造り(鯛、鮪、甘海老、あしらい一式)

しめじとほうれん草の柚子胡椒浸し

和風蒸し鶏サラダ(水菜、柴漬け、塩昆布、ごま油)

海老天ぷら 野菜2種

鮮魚の味噌柚庵焼き、手綱黄身寿司、しし唐

おでん(海老つみれ、大根、一口飛竜頭)

浅利の酒蒸しバター風味

鯉そば(刻み葱)

ちらし寿司(高野豆腐、人参、椎茸)

茶碗蒸し銀餡かけ

ガトーショコラと季節のフルーツ飾り

コーヒー



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 日本料理卓盛り

月プラン

11品 | 1名様 ¥12,500

鴨、胡瓜、とこぶしの串さし

半熟玉子の雲丹のせ

穴子一本寿司

お造り(鯛、鮪、湯引き海老、あしらい一式)

和風蒸し鶏サラダ(水菜、柴漬け、塩昆布、ごま油)

鮮魚の味噌柚庵焼き、手綱黄身寿司、しし唐

ふぐと野菜の天ぷら

牛フィレ肉の香味だれ焼き

おでん(海老つみれ、大根、一口飛竜頭)

鯨そば(刻み葱)

握り寿司3貫(海老、鮪、烏賊) 【国産米】

旬のフルーツを使用した特製ムースケーキ

コーヒー



H O T E L  
A G O R A  
O S A K A M O R I G U C H I