

BUFFET

西洋料理 ベーシックプラン

16種 | 1名様 ¥6,800

〈冷製料理〉

シェフのオードブル盛り合わせ

柔らかチキンのバルサミコソース

ロミロミ風 シーフードマリネ

鮭の炙り叩き ポン酢ソース

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ

アゴーラ ウインザーサラダ

〈温製料理〉

焼き鯖とカラスミのペペロンチーノ

つぶ貝と茸のブルギニヨン カナッペ添え

チキンムアンバ アフリカ・アンゴラ風

ローストポークのミルティエユソース

牛肉のポワレ マデラワインソース

白身魚のソテー トリュフヴァンブランソース

点心の盛り合わせ

揚げ物の盛り合わせ

アゴーラ黒カレー バターライス添え

柔らか豚バラ肉のデミグラスシチュー

〈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



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

BUFFET

西洋料理 スタンダードプラン

18種 | 1名様 ¥8,000

〈冷製料理〉

かんぱちの炙り叩き グラブラックスソース

スライスチキンのクリュスタッセソース

サルピコン風 シーフードマリネ

シェフのオードブル盛り合わせ

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

アゴーラ ウインザーサラダ

おろしそば

〈温製料理〉

銀餡かけ茶碗蒸し

ファルファールのベーコンチーズクリームソース

つぶ貝と茸のブルギニヨン カナッペ添え

油淋鶏

ローストポークのミルティエユソース

牛肉のポワレ マルサラワインソース

真鯛のポワレ サフランクリームソース

海老と烏賊のチリソース煮

揚げ物の盛り合わせ

アゴーラ黒カレー バターライス添え

柔らか豚バラ肉のデミグラスシチュー

〈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



HOTEL

AGORA

OSAKA MORIGUCHI

BUFFET

西洋料理 アゴーラプラン

18種 | 1名様 ¥10,000

〈冷製料理〉

鰯のマリネ カラスミ添え ビスクソース

スモークサーモン マスイクラ添え

マーレ風 シーフードマリネ

シェフのオードブル盛り合わせ

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

アゴーラ ウインザーサラダ

山菜そば

〈温製料理〉

金粉入り銀餡かけ茶碗蒸し

オマール海老と真鯛のポワレ ターメリックソース

つぶ貝と茸のブルギニヨン カナッペ添え

チキンの香草パン粉焼き ディアブル風

ローストポークのミルティエユソース

国産牛肉のポワレ ポートワインソース

イタヤ小柱 ムール貝 海老のペスカトーレパスタ

海老と烏賊のチリソース煮

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

柔らか豚バラ肉のデミグラスシチュー

〈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



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。※お米は国産米を使用しております。

BUFFET

西洋料理 ラグジュアリープラン

19種 | 1名様 ¥12,500

〈ライブパフォーマンス〉

国産牛肉のポワレ ポートワインソース

〈冷製料理〉

オマール海老と帆立貝のカクテル仕立て

グラブラックスサーモン マスイクラ添え

セビーチェ風 シーフードマリネ

シェフのオードブル盛り合わせ

国産牛ローストビーフの冷製仕立て

アゴーラ ウインザーサラダ

山菜そば

〈温製料理〉

ブイヤベース風味のコンソメロワイヤル

トリュフ風味のチキンクリーム パイ包み焼き

つぶ貝と茸のブルギニヨン カナッペ添え

鴨肉のロースト マデラワインソース

ローストポークのミルティエユソース

イタヤ小柱 ムール貝 海老のペスカトーレパスタ

海老と烏賊のチリソース煮

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

柔らか豚バラ肉のデミグラスシチュー

お寿司の盛り合わせ

〈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



H O T E L

A G O R A

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。※お米は国産米を使用しております。

BUFFET

和洋中 スタンダードプラン

17種 | 1名様 ¥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

—— 中国料理 ——

蒸し鶏の葱生姜ソース

豚肉と水菜の冷製しゃぶしゃぶ 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

—— 中国料理 ——

蟹爪フライ

天ぷらの盛り合わせ

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



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。※お米は国産米を使用しております。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。

BUFFET

和洋中 アゴーラプラン

19種 | 1名様 ¥10,000

〈冷製料理〉

—— 西洋料理 ——

カンパチのカルパッチョ からすみ風味

コールドミートの取り合わせ

鮭のタルタル 彩り野菜入り

—— 日本料理 ——

豆腐田楽三種盛

—— 中国料理 ——

蒸し鶏の葱生姜ソース

豚肉と水菜の冷製しゃぶしゃぶ 海クラゲと山クラゲの和え物

〈温製料理〉

—— 西洋料理 ——

ファルファールのアマトリチャーナ

スズキのソテー トリュフクリームソース

アゴーラ黒カレー バターライス添え

アゴーラビーフシチュー

牛肉のグリル マデラソース

—— 日本料理 ——

おでんの盛り合わせ

—— 中国料理 ——

蟹爪フライ

天ぷらの盛り合わせ

大海老のチリソース

温かいお蕎麦

黒酢豚

四川麻婆豆腐

〈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



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。※お米は国産米を使用しております。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。