

COURSE MEAL

西洋料理ベーシックコース

5品|1名様 ¥9,000

鮭の炙り 野菜のマリネ添え アグリユームの香り

パルマンティエ風ポテトのポターージュ ベーコンの香り

真鯛のソテー 南仏野菜添え ドライベルモット風味のクリームソース

季節のシャーベット

牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え マルサラワインソース

チョコレートムース ベリーソース

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。※牛肉はオーストラリア産です。

COURSE MEAL

西洋料理スタンダードコース

6品|1名様 ¥11,000

食前のお愉しみ グラブラックス・サーモン

魚貝類のミキュイ 彩野菜添え 甘海老のタルタルソース

コンソメロワイヤル 洋風茶碗蒸し仕立て

平目のヴィエノワーズ風 ヴァンブラン・マスタードソース

季節のシャーベット

国産牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え セップ茸入りマデラワインソース

フルーツのババロア ベリーソース

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。

COURSE MEAL

西洋料理ラグジュアリーコース

6品|1名様 ¥13,000

食前のお愉しみ かんぱちのマリネ マスイクラ添え

鰻と根菜のテリーヌ グリビッシュソース 美食家風

柔らかポークとトリュフ風味のコンソメ パイ包み焼き

オマール海老のアメリケーヌ・テルミドール風

季節のシャーベット

国産牛フィレ肉のグリエ 季節野菜添え モリーユ茸香るポートワインソース

フルーツショートケーキ ベリーソース

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。

日本料理会席

梅会席

1名様 ¥9,000

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、鮪、烏賊、あしらい

炊合せ : 飛竜頭と野菜の煮物

焼き物 : 鱈味噌焼、鴨の蒸煮、生麩田楽

揚げ物 : 海老天ぷら、蓮根、しし唐

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



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

日本料理会席

竹会席

1名様 ¥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、鮪、烏賊、あしらい
- 炊合せ : 飛竜頭と野菜の煮物
- 焼き物 : 鱒味噌庵焼き、生麩田楽
大根レモン挟み
- 揚げ物 : 海老天ぷら、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



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

日本料理会席

松会席

1名様 ¥13,000

- 先付 : 生うに、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 : 縞鰻、鮪、烏賊、あしらい
- 炊合せ : 金目鯛、里芋六方、ミニ青梗菜、針生姜
- 焼き物 : 鱈味噌庵焼き、帆立貝磯辺焼き、
生麩田楽、大根レモン挟み
- 揚げ物 : 海老天ぷら、河豚の煎りだし、蓮根、しし唐
- 酢の物 : 水蛸の炙り、花丸胡瓜
若芽、土佐酢
- 食事 : 握り寿司(三種) 甘酢生姜添え
- 留椀 : 赤だし
- 果物二種 : 季節のフルーツ



AGORA
OSAKA MORIGUCHI