

おせち

ホテルアゴラ 大阪守口
令和八年新春



新春を彩る、
特別なおせち



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

職人の技が彩る、贅を尽くしたホテルおせち



■ 壺の重 [日本料理]

- くるみまつかぜ
- ・胡桃松風
- ・数の子
- ・海老旨煮
- ぼうだら
- ・棒鱈
- てまりなまふ
- ・手毬生麩
- だてまき
- ・伊達巻
- ・小川サーモン
- あみがさゆず
- ・編み笠柚子
- ・黒豆
- たづくり
- ・田作り
- ・紅白なます
- とりさんしゅくまき
- ・鶏三色巻
- たたきごぼう
- ・叩き牛蒡
- かにほうしょまき
- ・蟹奉書巻
- あかうおさいきょうやき
- ・赤魚西京焼き
- ・身巻からすみ
- ・キャビア金柑釜盛り
- ・味付けいくら
- こもちあゆかんろに
- ・子持ち鮎甘露煮
- てながえびかんろに
- ・手長海老甘露煮



日本料理 料理長
宮垣 雅彦

■ 式の重 [西洋料理]

- ・国産牛サーロインのローストビーフ
- ・スモークサーモントラウト
- マスイクラ添え レモン 金箔
- ・オマール海老のカクテル
- 海藻サラダ ラビゴットソース
- ・ずわい蟹と蛸の洋風なます トマトジュレ
- ・帆立貝と海老のオレンジ風味
- ・あおさと海老のテリーヌ
- 彩野菜3種のマリネ
- ・鯛の塩こうじ漬け
- ベルシャード
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- コルニッション
- ・チキンガランティーヌ
- ラタトゥイユ オリーブ
- ・金柑コンポート
- なんてん



西洋料理 副総料理長
棚橋 美夫

■ 参の重 [中国料理]

- ・クラゲの甘酢和え
- きゅうりのあますづけ
- ・胡瓜の甘酢漬け
- ・鮑のオイスター煮込み
- くりのきんもくせいに
- ・栗の金木犀煮
- ・海老の塩水煮
- ・烏賊シューマイ
- ・広東チャーシュー
- かんどんしゃんつあん
- ・広東腸詰
- ・ピータンの玉子蒸し
- ・干し豆腐の五目和え
- ・蒸し鶏 葱たれ
- ・搾菜の浅漬け
- ・蟹爪フライ
- ・さつま芋の
- クチナシ煮込み
- ・山クラゲのピリ辛和え
- こうちやがも からしふうみ
- ・紅茶鴨 からし風味
- くんせいほたてかいばしら
- ・燻製帆立貝柱
- ・ローストビーフ
- 四川山椒仕立て
- 【オーストラリア産牛肉】
- とうしゅんのかおりあえ
- ・冬筍の香味和え



中国料理 料理長
三藤 晃一

和洋中三段重 ￥50,000 (消費税込み)

全49品 4~5名様分 [特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ]

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>>



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)
電子マネー/QRコード決済

- 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12/19(金)までお願いいたします。

商品のお受け取り

2025年12月31日(水) 10:00~15:00

2F 宴会場「クラウン」

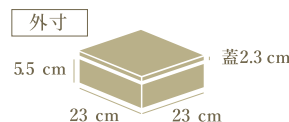
※配送は承っておりません。

※消費期限は2026年1月1日(木・祝)です。

※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。



ご予約期間 2025年12月19日(金)まで

※数量に限りがございます。定数に達し次第、期間中でも締め切らせていただく場合がございます。

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

