

グランシェフの晩餐会2026

— The Chef's Table at Agora —

異なる料理の技と感性が一つのテーブルに集い、
ひと皿ごとに新たな美味を紡ぐ。
グランシェフたちが贈る、一夜限りの特別な晩餐。

2026.
10.20 TUE

(受付)18:30 (開宴)19:00
2F ロイヤルプリンスルーム

グランシェフによる
一夜限りのスペシャルコース

「五彩—GOSAI—」

お一人様 ¥22,000

ワインペアリング ¥5,000

当日は受付開始の18:30から開宴まで、ご出席の
皆様にアベリティアをご用意しております。
開宴までのお時間、会場でのお待ち合わせに
ご利用ください。
また受付は混雑する恐れがありますので、
お早めにお越しください。

※写真はイメージです。
※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。
※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

WEB予約(24時間)



ひとつのテーブルに、五つの感性。

「五彩—GOSAI—」

グランシェフによる一夜限りのスペシャルコース

宮垣 雅彦 枯葉鮑 海老 鰻 黄身酢掛け 苦瓜 蓮根煎餅添え
山桃 黒豆ワインゼリー ぐじ小袖寿司(国産米使用)

棚橋 美夫 なめらかなサーモンコンフィとシュリンプのミキュイ
3種キャビアのクリーム ペアルネーズソース

棚橋 美夫 コキヤージュとシャンピニョンのスープ グラタン仕立て

三藤 晃一 伊勢海老の豆豉蒸しと真鯛湯葉巻きのオイスター煮
広東白菜添え

萬木 真一 赤ワインと国産無花果のグラニテ

植野 利幸 国産牛フィレ肉のロティ フォワグラ添え
野菜の菜園風とリーフチュイル添え
ペリゴール風トリュフソース

萬木 真一 丹波栗とバニラのカタラーナ 季節のフルーツ添え

萬木 真一 3種のショコラのミニャルディーズ

コーヒーまたは紅茶

プティバケット、バターロール



総料理長
植野 利幸 (うえの としゆき)

調理師学校卒業後、リゾートホテルで3年間修行し、1986年にヒルトン大阪のオープニングスタッフとして入社。その後、外資系ホテルでレストランや宴会料理長を歴任し、大型テーマパークの開業時にはセントラルキッチン料理長として活躍。フランスのポール・ボキューズをはじめ、世界のトップシェフとのコラボ経験を磨き、大阪府厨师協会主催の近畿地区実技料理コンクールで優勝、大阪国際グルメフェアで銀賞を受賞するなど、多くの実績を誇る。また、国内外の料理界で高く評価される「日本エスコフィエ協会」「トックブランシュ国際倶楽部」「日本シェフ同友会」「日本アントナンカレー協会」の正会員としても活動している。



西洋料理 副総料理長
棚橋 美夫 (たなはし よしお)

高校卒業後、老舗宴会場「太閤園」の洋食調理課に入社。宴会部門やレストラン部門、製菓部門の各セクションチーフを歴任し、多岐にわたる経験と活躍が高い評価を受け、洋食調理部署長に就任し、チームを牽引。太閤園の閉業を機に、ホテル アゴーラ 大阪守口に洋食料理長として入社。

日本料理長 料理長
宮垣 雅彦 (みやがき まさひこ)

1977年、老舗料亭「京懐石美濃吉」(現 竹茂楼)に入社後、祇園や南禅寺の料理旅館や料亭で修行し、京都の伝統料理に対する造形を深める。その後、大型テーマパークの開業時に、エリア統括シェフとして活躍。フードマーケティング部では、自身の豊富な知識と経験を発揮し商品開発に取り組む。2024年にホテル アゴーラ 大阪守口に入社。



中国料理 料理長
三藤 晃一 (みふじ こういち)

中国料理の歴史と伝統に深く魅せられ、大阪の有名中国料理レストランに入社後、外資系ホテルで山東料理、上海料理、広東料理など、多岐にわたり中国料理を探究。その後、さまざまな店舗の料理長を歴任するなど卓越したリーダーシップを発揮。2024年にホテル アゴーラ 大阪守口に入社。

シェフパティシエ
萬木 真一 (ゆるぎ しんいち)

内閣総理大臣賞をはじめ、多数の受賞歴を持つパティシエとしてのキャリアもさることながら、まるでオブジェのように芸術的な飴細工を得意とし、その洗練されたガトーの数々に実力と感性を存分に発揮。独自のアーティスティックな感性とともに、素材の持ち味を生かし細部にこだわったスイーツに定評がある。

