

おせち

ホテルアゴラ 大阪守口
令和九年新春



新年を味わう、
心尽くしのおせち



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI

職人の技とこだわりを詰め込んだ、ホテルならではのおせち



巻の重 [日本料理]

- だてまき
・伊達巻
- しぶかわぐり
・渋川栗ブランデー煮
- 黒豆
- こうはくかまぼこ
・紅白蒲鉾
- 数の子べっ甲漬け
- てまりなまふ
- 手毬生麩
- まつかさいか
・松笠烏賊
- あみがさゆず
・編み笠柚子
- 梅人参
- ます
- 鱒いくら
- ・紅白なます
- ・海老宝船
(煎り雲丹、金箔)
- くろみまつかぜ
- ・胡桃松風
- ひのであなご
・日の出穴子
- あかうおさいきょうやき
・赤魚西京焼き
- おうごんまつかさくわい
・黄金松笠慈姑
- ・ちしゃとう味噌漬け
- たたきごぼう
- ・叩き牛蒡
- ・田作り
- ・唐墨
- ・鴨照り焼き



日本料理
宮垣 雅彦
料理長

式の重 [西洋料理]

- ・スモークサーモンロール レモン
- ・鮑ワイン蒸し ラビゴットソース
- ・国産牛サーロインのローストビーフ
- ・真鯛のエスカベッシュ
- ・鰻と根菜のテリーヌ
- ・紅ずわい蟹とクリームチーズのサラダ
- ・アンデスポークパストラミ
- まつかさいか
・松笠烏賊とシュリンプのマリネ
- ・リオナソーセージ
- ・彩野菜ピクルス
- ・プルーン紅茶風味
- ・コルニッション
- ・オリーブ
- ・南天葉



西洋料理
棚橋 美夫
副総料理長

参の重 [中国料理]

- ・クラゲの甘酢和え
- きゅうり
・胡瓜の辛味漬け
- しょうこうゆ
・海老の塩茹で 紹興酒風味
- くりのきんもくせいに
・栗の金木犀煮
- ・帆立貝柱のマスタード和え
- ・広東チャーシュー
- ・大根の柚子漬け
- ・ピータンの玉子蒸し
- ・干し豆腐の五目和え
- ・広東醬油鶏
- ・搾菜の浅漬け
- ・さつま芋の
クチナン煮込み
- ・山クラゲのピリ辛和え
- ・合鴨スモーク
- ・サーモンの玉子巻き
- ・ローストビーフ
- 四川山椒仕立て
【オーストラリア産牛肉】



中国料理
三藤 晃一
料理長

和洋中三段重 ￥50,000 (消費税込み)

全50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)

電子マネー／QRコード決済

■ 銀行振込

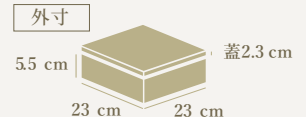
※銀行振込手数料は、お客様負担となります。

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12/18(金)までお願いいたします。

限定
30台



商品のお受け取り

2026年12月31日(木) 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2027年1月1日(金・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 2026年12月18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

