

# COURSE MEAL

西洋料理ベーシックコース

5品|1名様 ¥9,000

アミューズブーシェ 食前のお愉しみ ポークリエット

炙り鮭と季節野菜のミルフィーユ仕立て 2種のソースで

グリーンレンズ豆のクリームスープ 鴨のスマーク添え

真鯛のポワレ 茄子の煮びたし添え 西京味噌ソース

シャーベット

牛フィレ肉のグリル マデラソース

抹茶のババロア ベリーソース

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# COURSE MEAL

西洋料理スタンダードコース

6品|1名様 ¥11,000

アミューズブーシェ 食前のお楽しみ  
スモークサーモンのタルタル仕立て

かんぱちのマリネ ボツタルガ風味 ラズベリードレッシング

野菜のコンソメ魚介風味 小口野菜添え

スズキのグリル サフランソースとハーブソースのランデブー

シャーベット

国産牛フィレ肉のグリル 温野菜添えトリュフソース

チョコレートのもース 季節のフルーツ添え ベリーソース

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# COURSE MEAL

西洋料理ラグジュアリーコース

7品|1名様 ¥13,000

アミューズブーシェ 食前のお楽しみ

帆立貝のマリネ からすみ添え

オマール海老のカクテル キャビアとマスイクラ添え

トリュフのスープ パイ包み焼き

抹茶のリゾット パルメザンガレット添え

真鯛のポワレ 茄子のコンフィ添え モリーユ茸のクリームソース

白ワインのグラニテ

国産牛フィレ肉のグリル 根セロリ添え ポートワインソース

季節のババロア トロピカルソース

バニラアイスクリーム添え

コーヒー

パン



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI

# 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 : 鱈味噌庵焼き、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 : 縞鰹、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



HOTEL  
AGORA  
OSAKA MORIGUCHI