



忘・新年会プラン

1年の労いと、新たな1年に願いを込めて、華やかなパーティープラン。
素晴らしいひと時にふさわしい、ホテルならではの優雅なパーティー。
心に刻まれる至福の宴を、華やかに彩るおもてなしのお料理とともにお楽しみください。

※プラン内容は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。※ご予算に応じてご用意もできますのでお気軽にお問合せください。※写真はイメージです。

お問合せ/ご予約 >> 営業部(受付時間 9:00~18:00)
TEL:072-224-6147

ご宴会
お問合せフォーム >>



お客様の安全安心のために、
感染症予防対策を徹底しております



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺

〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町4-45-1
TEL:072-224-1121 FAX:072-224-1120
E-mail:info.sakai@agora.jp
www.agoraregency-sakai.com



時間／9:00～21:00(時間内120分) 人数／20名様より 会場／宴会場

プラン料金に含まれるもの

料理／フリードリンク／会場料／基本音響料(マイク2本・BGM)／サービス料・消費税

フリードリンク内容

瓶ビール／焼酎(麦・芋)／ワイン(白・赤)／ウイスキー／ノンアルコールビール
ソフトドリンク(コーラ／ジンジャーエール／オレンジジュース／ウーロン茶)
※追加料金 1名様 ¥300で、チューハイ・日本酒・カクテル3種のいずれかを追加させていただきます。



洋食
コース

Aプラン 1名様 ¥8,500

[対応可能スタイル] 洋食卓盛、洋食ビュッフェ

Bプラン 1名様 ¥10,000

[対応可能スタイル] 洋食卓盛、洋食コース、洋食ビュッフェ

Cプラン 1名様 ¥13,000

[対応可能スタイル] 洋食卓盛、洋食コース、洋食ビュッフェ



洋食
卓盛



洋食
ビュッフェ

Aプラン

〈洋食卓盛〉メニュー例

鯉の炙り 胡麻風味／ソフトサラミのシーザーサラダ／茄子とラグーソースのラザニア／白身魚のオープン焼き 野菜の煮込み添え／豚肉のコンフィ和風ソース／五目炒飯／ほうじ茶のパバロア／コーヒー

Bプラン

〈洋食コース〉メニュー例

サーモントラウトのマリネと帆立貝柱のサラダ／マッシュルームのロワイヤル トリュフ風味／鯛の白ワイン蒸しとトマトコンフィブルブランソース／レモンシャーベット／牛ホホ肉のプレゼ赤ワイン風味のマスタードソース／チョコレートムースとブラウニー／コーヒー／パン

Bプラン

〈洋食ビュッフェ〉メニュー例

サーモントラウトのマリネ 黒胡椒香る野菜のボルニッション／豚肉のコンフィ テリニヌ仕立て パセリ風味／チキンとアボカドのマリネ／炙り鮭のカルパッチョ わさび風味のビネグレットソース／生ハムのサラダ パルメザン風味／白身魚の照り焼きマスタード風味／魚介のトムヤムクン ブイヤベース仕立て／チキンのピネガーソース煮込み／牛肉のグリル ローストガーリックソース／チキングリル／アゴーラ黒カレーとバターライス／シュリンプピラフ／サーモンとほうれん草のラザニア／デザート各種／フルーツ盛り合わせ／コーヒー 紅茶

Cプラン

〈洋食コース〉メニュー例

人参のムースとコンソメジュレ すわい蟹添え／サーモントラウトと帆立貝のリース飾り 苺のドレッシング／オマール海老とマッシュルームのロワイヤル モリユ風味／甘鯛の鱗焼き春菊のビスコース／ミントのグラニテ／牛フィレ肉のグリル フォウグラ添え トリュフソース／ラムレザンのアイスクリームとモンブラン／コーヒー／パン



※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。メニューに特別な表記がない限り、国産米を使用しております。※メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用している場合がございます。詳しくは係員までお問合せください。※他の特典、割引との併用はご遠慮ください。※写真はイメージです。