



歓送迎会プラン

門出の祝いと新たな出会いに心づくしの料理の数々。
ホテルならではの上質な空間で、少し優雅なパーティーはいかがですか。
こだわり食材のおもてなしで、心に残る思い出づくりのお手伝いをさせていただきます。

※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 10:00~18:00)
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
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／ノンアルコールビール)
※追加料金 1名様 ¥300で、チューハイ2種・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

Aプラン

〈洋食卓盛〉メニュー例

スモークサーモントラウト ケッパーのフリット添え／蒸し鶏のサラダ／野菜のポターージュ／白身魚のオープン焼き バジル風味／チキンの照り焼き 胡麻風味／ローストポーク ガーリック風味／五目ピラフ／メロンシャーベット／コーヒー または 紅茶

Aプラン

〈洋食ビュッフェ〉メニュー例

スモークサーモントラウト ケッパーのフリット添え／ピンチョウ鮪の炙り 胡麻紫蘇ビネグレットソース／蒸し鶏とツナのサラダ／角切りハムのシーザーサラダ／シーフードマリネ／魚介のアクアパッツァ／白身魚と帆立貝のオープン焼き バジル風味／チキンの照り焼き／豚肉と白いんげん豆の煮込み／牛肉とポークのグリル／アゴーラ黒カレーとバターライス／シュリンプピラフ／苺とニョッキのグラタン／フルーツ盛り合わせ／デザート各種／コーヒー／紅茶

Bプラン

〈洋食コース〉メニュー例

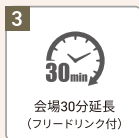
サーモントラウトのマリネと帆立貝の備長炭スモーク クレソンのビュレ添え／マッシュルームのロワイヤルトリュフ風味／スズキのグリル ほうれん草のソテー添え バニラ香るヴィエルジュソース／レモンシャーベット／牛ほほ肉の赤ワインプレゼ ポテトビュレ添え マスタードソース／カッサータとキャラメルソース／コーヒー または 紅茶／パン

Cプラン

〈洋食コース〉メニュー例

合鴨とフォウグラのリエット ポロ葱のブレッセ プロフィットロール添え／海の幸のユール仕立て マンゴーソース／オマール海老のロワイヤル モリユ風味／鯛のビエノワーズ ビスタチオ風味 アスパラガスとトマトコンフィ添え ベルモットソース／袖子シャーベット／牛フィレ肉のグリル 椎茸のグラタン添え 生姜風味の赤ワインソース／蒸し焼き ショコラとオレンジのムース バニラアイスクリーム添え／コーヒー または 紅茶／パン

選べる特典
(右記より1つ選択)



※その他、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。※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。※プラン内容に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。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。※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。

