

Agora BBQ Terrace

5月はスペイン・地中海地方のお料理がメイン。
燻製のような香りが楽しめる板ごと焼く「プランクBBQ」がアゴラBBQに初登場



スタンダードコース(5月)

SPAIN | EDITERRANEAN REGION

コース仕立てのお料理はオードブルから。スペイン産の生ハムを用いた前菜や、スペイン料理のピンチョスなど。魚介のアクアパッツァや、やり烏賊とイカスミのスペイン風炊き込みご飯など、ボリューム満点でご用意しています。

プランクBBQ「サーモンのプランク焼き」がアゴラBBQに初登場。サーモンを杉板の上に乗せて板のままコンロへ。杉板が焦げて出る煙で食材が燻され、燻製のような香りに包まれたサーモンがお楽しみいただけます。その他グリル料理には定番の牛サーロインやチキンコンフィなど炭火で焼き上げる本格的なBBQを存分に楽しめます。



<オードブル>

スペイン産生ハム パレタ・セラーノとガーリックオリーブ／アボカドとオレンジ
アンチョビのピンチョス

<BBQグリル>

牛サーロイン／豚スペアリブ／鶏肉のコンフィ／フランクフルト／サーモンの
スペイン風プランク焼き／有頭海老／ベイクド野菜(グリーンアスパラ／白葱
／パプリカ／ズッキーニ)／焼きバナナと焼きパイナップル

<その他>

魚介のアクアパッツァ／チーズフォンデュ カラフルトマトとチョリソ／やり烏賊
とイカスミのスペイン風炊き込みご飯／トマトパン／ズッパ・イングレーゼ

※写真はイメージです。ご利用人数により盛り付け方や提供スタイルが変わる場合がございます。
※BBQグリルの牛サーロインはオーストラリア産です。
※ベイクド野菜の種類は季節により変わります。
※メニューで使用のお米は国産米です。
※食材の入荷状況等により料理の内容が変更になる場合がございます。



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

Agora BBQ Terrace

キッズBBQ(小学生以下)

お子様用のお料理と、ソフトドリンクが飲み放題のコースメニュー。

<メニュー>

<BBQグリル> 牛サーロイン／鶏肉のコンフィ／フランクフルト／
烏賊 帆立貝 海老 トマトのプロシエット／煮込みハンバーグ／ライス

※BBQグリルの牛サーロインはオーストラリア産です。

※メニューで使用のお米は国産米です。

※食材の入荷状況等により料理の内容が変更になる場合がございます。

ドリンクメニュー

<アルコール>

生ビール／クラフトビール2種／スパークリングワイン／ワイン(白／赤)／焼
酎(芋／麦)／ウイスキー／梅酒／カクテル

<ノンアルコール>

ノンアルコールドリンク(ビール／ワイン／カクテル等)／ノンアルコールカク
テル／ウーロン茶／オレンジジュース など

オプションメニュー

・帆立貝	¥400	・オマール海老(1/2尾)	¥2,500
・有頭海老	¥900	・オーストラリア産牛ロース肉(150g)	¥2,000
・鮑	¥2,000	・国産黒毛和牛ロース肉(150g)	¥3,000
・鰻の蒲焼き	¥2,000	・国産牛フィレ肉(120g)	¥3,000



HOTEL

AGORA REGENCY

OSAKA SAKAI