

Agora BBQ Terrace

6月はタイ・ベトナム・東南アジア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」がアゴーラBBQに初登場



スタンダードコース(6月)

THAILAND/VIETNAM/SOUTHEAST ASIA REGION

コース仕立てのお料理はオードブルから。甘酸っぱいタレが特徴のヤムウンセンや、ベトナム料理の定番ゴイグンなど。タイ料理のトムヤムクンや、デザートにはココナッツミルクとマンゴースープ白玉入り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」がアゴーラ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>

タイ風春雨サラダ ヤムウンセン／ベトナムの生春巻き ゴイグン

<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／サーモンのナンプラーと香菜風味プランク焼き／有頭海老／ベイクド野菜(アスパラ／白葱／南瓜／茄子)／焼きバナナと焼きパイナップル

<その他>

トムヤムクン／パッタイ／バターチキンカレーとバターライス／バジルパン／ココナッツミルクとマンゴースープ 白玉入り

※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