Agora BBQ Terrace

10月は北海道をテーマにしたお料理がメイン。
ホテルで北海道の味覚を味わえるこだわりメニューが揃います。

プレミアムコース（10月）
HOKKAIDO

料理長こだわりのオードブルから始まるメニューは質と量を兼ねそろえた、特別な日のお食事にふさわしいコースメニュー。国産黒毛和牛のサーロインやさざえ、有頭海老など、高級食材が卓上に目白押し。贅沢なホテルBBQを心ゆくまでご堪能ください。

＜オードブル＞

スモークサーモントラウトとコーン ポテト いくら添え／玉葱のキッシュとホッキ貝サラダ／蟹とアボカドのカクテル／栗の甘露煮入り茶碗蒸し

＜BBQグリル＞

国産黒毛和牛サーロイン／豚スペアリブ（焼き豚風）／ラム肉／／帆立貝／さざえ／有頭海老／鮭のチャンチャン焼き／フランクフルト／焼き野菜（かぼちゃ／とうもろこし／じゃが芋／ジンギスカン野菜）／焼きバナナと焼きパイナップル／ソース（ポリネシアンソース／ポン酢／ジンギスカンソース／ガーリックソース／柚子胡椒ソース／生七味）

＜その他＞

チキンとごろごろ野菜のスープカレー／烏賊めし風パエリア／平焼パン／北海道ミルクプリンとフルーツ

※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。
※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