

令和八年新春 おせち



ビスポーク会員様 限定割引あり

ご予約期間 12月20日(土)まで

※写真はイメージです。お屠蘇や茶器等の小物は付属しません。

お問い合わせ
ご予約

TEL: 072-224-1121

E-mail: cb.sakai@agora.jp

ビスポーク
会員様
WEB予約



一般
WEB予約



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.goraregency-sakai.com



令和八年 新春|謹製 おせち

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺のこだわりを
詰め込んだおせち料理をご用意いたしました。
ご家族一緒に、たくさんの願いを込めながらお正月料理をお楽しみください。



ご注文番号 ①
和のおせち

限定
50個



ご注文番号 ②
海の幸

限定
30個

一年の幸を願い和食の技を盛り込んだ、ホテルこだわりの和のおせちです。伝統の味わいに加え、彩りにもこだわった、新春の食卓を華やかに彩る逸品をどうぞ堪能ください。

お品書き

2〜3人前

栗きんとん/黒豆蜜煮/いくら醤油漬/数の子/編笠柚子甘露煮/紅白かまぼこ/梅麴/鯛照り焼き/鯛けんちん茶巾包み/海老塩焼き/はじかみ/エゾ鮑柔らか煮/鰯昆布巻き/海老芋/蓮根/梅人参/絹さや/かになます(蟹のさばき身/大根/人参/錦糸玉子/胡麻)/花蓮根/裏白/椿の葉/南天

[特定原材料:卵、小麦、えび、かに、乳、くるみ]

総料理長の監修のもと、和・洋・中それぞれの料理長がホテルらしさを追求し、豪華食材を活かした海の幸のおせちに仕上げました。色鮮やかな海鮮料理が詰まった贅沢な一段を、ぜひお楽しみください。

お品書き

2〜3人前

イセエビと雲丹の黄金焼き/キャビアとカクテルブリニ/蟹爪の胡麻焼き/ミニふかひれの姿煮/有頭海老のチリソース/帆立貝柱スモークと松茸のグリル/スモークサーモンとラタトゥイユ/いくら添え/泉州茄子と焼き穴子の重ね焼き/沢蟹甘露煮

[特定原材料:卵、小麦、えび、かに、そば、乳、くるみ]



ご注文番号 ③
山の幸

限定
30個



オプション
ご注文番号 ④
スイーツおせち

限定
10個

総料理長の監修のもと、和・洋・中それぞれの料理長が腕を振るい、お肉料理をメインにした山の幸のおせちを完成。厳選された食材をふんだんに使用した、深い味わいの一段をどうぞお楽しみください。

お品書き

2〜3人前

国産牛ロース肉のローストビーフ/フォワグラのムーストリュフ風味/大阪産ポークとピータンのテリーヌ/仔羊肉のアンチョビ風味焼き/河内鴨の紅茶スモークとクルミの飴炊き/生ハムと栗とリンゴのコンポート/コンソメジュレ/国産牛フィレ肉と鮑のパイ包み焼きと茸のマリネ/地鶏と海老芋のプレッセ 野菜のグレック/焼き栗

[特定原材料:卵、小麦、乳、くるみ]

ホテルのパティスリーシェフが厳選した素材と縁起物をモチーフにした、華やかなスイーツを詰め合わせた一段です。おせち料理の後のデザートとして、ぜひ皆様でお楽しみください。

お品書き

2〜3人前

和栗のモンブラン/いちごの紅マカロン パニラの白マカロン/カヌレ/抹茶ロール/黄ゆずのパウンドケーキ/レアチーズケーキとミックスフルーツ/ラズベリーショコラケーキ/蜜柑と金柑のゼリー/酒粕バスクチーズケーキ/いちごのショートケーキ

[特定原材料:卵、小麦、乳、くるみ]

◆「和のおせち」「海の幸」「山の幸」から、お好みの種類と段数をお選びいただけます。また、オプションとして「スイーツおせち」もお選びいただけます。

	一段重	二段重	三段重	スイーツおせち (オプション販売)	スイーツおせち (単品販売)
ビスポーク会員様	¥15,000	¥29,000	¥43,000	¥5,000	¥8,000
一般	¥16,000	¥31,000	¥46,000	¥6,000	



※「スイーツおせち」のオプション販売料金は、「和のおせち」「海の幸」「山の幸」いずれかと同時に購入する場合の料金となります。※四段以上のご注文をご希望のお客様は、お問い合わせください。

ご予約方法

ご来館、WEB予約、お電話にて承ります。

TEL:072-224-1121

ビスポーク会員様
WEB予約



一般
WEB予約



ご予約期間

2025年12月20日(土)まで

※数量に限りがございますので、期間中でも締め切らせていただく場合がございます。

お支払い方法

■ WEB予約はクレジットカードのみ

■ 現金、クレジットカード(ギフト券も可)
ビスポーク(アプリ/カード)
※ファゴット または フロントで承ります。

■ 銀行振込

お振込み先

りそな銀行 東京中央支店(普通)6075166
カ)アゴーラホテルマネジメントサカイ

※WEB予約以外のお支払いは12/20(金)までお願いいたします。

※銀行振込手数料は、お客様負担となります。

商品のお受け取り

期間 12/31(水) 11:00~15:00

ロビー内 お渡し特設コーナー(1F)

※宅配は承っておりませんので予めご了承ください。

※表示料金には消費税が含まれております。※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※お米は国産米を使用しております。※会員様料金は、ビスポーク会員様(アプリ/カード)が対象です。※写真はイメージです。

アゴーラアプリ
登録無料

