

おせち

令和九年新春



おトクな会員様限定割引あり

ご予約期間 12月20日(日)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

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.agoraregency-sakai.com



令和九年
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
35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ご堪能ください。

お品書き

2〜3人前

栗きんとん/黒豆蜜煮/いくら醤油漬け/数の子醤油漬け/編笠柚子甘露煮/葉付き金柑/青梅甘露煮/紅白かまぼこ/梅麩/鰯照り焼き/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/椎茸/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]

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、厳選した海の幸を食材を華やかなおせちに仕立てました。豪華な食材の味わいと彩を一段に凝縮した、ホテルならではの贅沢な一品です。

お品書き

2〜3人前

イセエビと空豆のグラタントリュフ風味/キャビアとカクテルブリニ/蟹爪のピスタチオ風味/ミニふかひれの姿煮/有頭海老のマヨチリソース/帆立貝柱スモークと菜の花の昆布締め 松茸のグリル/スモークサーモンのアスパラガス巻きとラタトゥイユ 炙りからすみ

といくら添え/泉州水茄子と焼き穴子の重ね焼き

[特定原材料:卵・乳・小麦・えび・かに・そば・くるみ・カシューナッツ]



ご注文番号
③
山の幸

限定
25個



ご注文番号
④
大阪ウメビーフ
すき焼きセット
おせち

限定
20個

選りすぐりの肉料理を中心に仕立てた「山の幸」のおせち。肉の旨みを引き立てる茸や栗、海老芋など山の恵みを織り交ぜ、素材の持ち味を生かした多彩な味わいに仕上げました。一品一品に趣向を凝らした贅沢な味わいをお楽しみください。

お品書き

2〜3人前

国産牛ロース肉のローストビーフ/フォワグラのテリーヌ ポルト酒風味 ブリオッシュ/大阪産ポークと無花果のルーロー/仔羊肉のアンチョビ風味焼き/河内鴨のスモークと茸のマリネ/生ハムとりんごのコンポート コンソメジュレ/国産牛フィレ肉と鰻のバイ包み焼き トリュフ風味/地鶏と海老芋のプレッセ/焼き栗 野菜のグレック

[特定原材料:卵・小麦・乳・くるみ・カシューナッツ]

新春の祝い膳に、大阪が誇るブランド牛「大阪ウメビーフ」のすき焼きを添えた特選おせち。上質な味わいのすき焼きを家族皆様でお楽しみいただけます。

お品書き

2〜3人前

大阪ウメビーフロース肉(500g)
梅酒割り下/綿あめ
堺やまつ辻田の山椒
堺やまつ辻田の七味

[特定原材料:小麦・乳]



オプション
ご注文番号
⑤
スイーツ
おせち

限定
10個

ホテルのパティスリーシェフが厳選した素材を使用し、縁起物にちなんだモチーフを華やかなスイーツに。新春の食卓を彩る、見た目にも美しい一段です。お節料理の余韻とともに、特別なデザートをご堪能ください。

お品書き

2〜3人前

和栗のモンブラン/苺の紅マカロン バニラの白マカロン/カヌレ/抹茶ロール/黄ゆずとオレンジのパウンドケーキ/ほうじ茶ティラミスとミックスフルーツ/ラズベリーとトンカ豆のムースショコラ/蜜柑と金柑のゼリー/酒粕バスクチーズケーキ/苺の紅白ショートケーキ

[特定原材料:卵、小麦、えび、かに、そば、落花生、乳、くるみ、カシューナッツ]

「和」「海の幸」「山の幸」「大阪ウメビーフすき焼きセット」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」重もお選びいただけます。

	一段重	二段重	三段重	四段重	スイーツおせち (オプション販売)
会員料金	¥16,000	¥31,000	¥46,000	¥61,000	¥5,500
通常料金	¥17,000	¥33,000	¥49,000	¥65,000	¥6,500

スイーツおせち(単品販売) ¥8,500

※「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」「大阪ウメビーフすき焼きセット」いずれかと同時に購入する場合の料金となります。
※五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

会員様
WEB予約



一般
WEB予約



ご予約期間

2026年12月20日(日)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)
AGORAアプリ、BESPOKEカード
※フロント または 各レストラン店頭にて承ります。
- 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(日)までにお願いいたします。
※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(木) 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。

※料金には、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。※特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※会員料金はアプリ会員、カード会員が対象です。※写真はイメージです。

AGORAアプリ
登録無料

