



HOTEL
AGORA REGENCY
OSAKA SAKAI

報道関係者各位

2020年11月9日

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺

— 安心・安全に配慮したビュッフェスタイル —
「和洋中テーブルオーダービュッフェ」を販売開始
ホテルシェフ達のコラボレーションによる料理約40種

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺（ホテル支配人：藤田 昌紀 所在地：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、1F オールデイダイニング&ラウンジ「ザ・ループ」で11月14日（土）より「和洋中テーブルオーダービュッフェ」を土日祝日のディナータイムに開催いたします。



和洋中テーブルオーダービュッフェ

With/After コロナに向けて、お客様の安心と安全に配慮したテーブルオーダースタイルで楽しめるディナービュッフェを始めます。お料理は和洋中各ジャンルより多彩なメニューをご用意。お食事はじめのオードブルは、各料理長による渾身の3品、真鯛昆布締め 蒸し鮑といくらのおろし和え（和の皿）、和牛の炙り 生うに添え（洋の皿）、ふかひれ蒸しスープ（中の皿）をワンプレートで提供いたします。その後は、約40種の和洋中メニューの中から好きなものをお好きなだけお楽しみいただける至福の時間をお過ごしてください。

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺は「Elegant & Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

◆お客様からのお問合せ・ご予約先：

ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺 レストラン予約係 TEL: 050-3134-5100

◆メディアからのお問合せ先：

（株）アゴラ ホスピタリティーズ PR 浦辺、金村 TEL:03-3436-1861 E-mail:pr@agora.jp

和洋中テーブルオーダービュッフェ（土日祝限定）概要

時間：17:00～20:30（ラストオーダー20:00） 時間内 120 分制 ※最終入店 19:00

場所：オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ（1F）

料金：大人 ¥6,500 小学生 ¥3,250 幼児 ¥1,600（いずれも消費税・サービス料込み）

※大人：中学生以上、幼児：4歳～小学生未満

※3歳以下無料

内容：

オードブル

＜和の皿＞ 真鯛昆布締め 蒸し鮑といくらのおろし和え

＜洋の皿＞ 和牛の炙り 生うに添え

＜中の皿＞ ふかひれ蒸しスープ



オードブル 和の皿

テーブルオーダーメニュー

＜洋食＞

生ハムシーザーサラダ、イクラのせポテトサラダ、スモークサーモントラウトのサラダ、松茸入り茸チャウダーのパイ包み焼き、ワカサギのエスカベッシュ、アゴーラ ホテル黒カレー、白身魚のポワレ、ローストポーク 大葉のバニエツソース、プチデザート、アイスクリーム、シャーベット

＜和食＞

鮪造里、鰻蒲焼、焼き魚の味噌漬け、野菜饅頭あんかけ、茶碗蒸し、蛸酢、鶏塩焼き、いかそうめん、出汁巻き、茶がゆ

＜中国料理＞

蒸し鶏の胡麻ソース、ピータン、くらげの和え物、蟹玉、春巻き、焼きニラ餃子、小籠包、広東焼売、海老蒸し餃子、烏賊の湯引き 醤油風味ソース、鶏肉の唐揚げ、麻婆豆腐、海老のチリソース煮、海老のマヨネーズ炒め、豚の甘酢ソース、豚の角煮、チャーハン、あんかけ焼きそば、中華ちまき、胡麻揚げ団子



オードブル 洋の皿



オードブル 中の皿

※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。

なお、ランチタイムには、和洋中の各ジャンルから選べるセットメニューを、和洋中メニューが融合したコース料理もご用意いたします。

■セットメニュー（ランチ） 各 ¥3,500

「ステーキセット」 アンガス牛のステーキがメインのひと皿、デザート付

「シーフードセット」 ロブスターと海の幸のポワレがメインのひと皿、デザート付

「和食弁当」 選べるメニュー 天婦羅 または 季節の釜飯

「中華弁当」 選べるメニュー 飲茶 または 豚肉の甘酢



ランチセット例（ステーキセット）

■コース料理（ランチ・ディナー）

「和洋中コース」 ¥5,500 海老のチリソースやアンガス牛のステーキなど全 7 品

「和洋中コース」 ¥7,000 お造りやふかひれスープ、アンガス牛のステーキなど全 9 品

※いずれも消費税・サービス料込み

新型コロナウイルス感染症感染拡大防止に関する取り組み

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、アルコール消毒の徹底や接客時のマスク着用など、様々な対応を行っております。詳細はホームページ（<http://agoraregency-sakai.com>）をご確認ください。