



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2025 年 10 月 23 日
株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 ふかひれ・鮑・黒毛和牛の広東料理で彩る クリスマスコース 2025 を提供

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺(所在地:大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 総支配人:藤田 昌紀 客室数:241 室)は、2F「中国料理 龍鳳」にて、2025 年 12 月 1 日(月)から 12 月 25 日(木)までの期間限定で、特別な 2 つのクリスマスコースをお楽しみいただけます。



クリスマスのご褒美にふさわしい 2 つのクリスマスコースでは、ふかひれや鮑など厳選された食材を使用した、贅沢なフルコースをお楽しみいただけます。ランチタイム限定の「龍鳳コース」は、前菜の盛り合わせから、選べる 3 種のメイン料理まで、ひとつひとつ工夫を凝らした全 7 品をご提供します。ディナーも楽しめる「朱雀コース」では、黒毛和牛をリースに見立てた華やかな一皿など、シェフの技が随所に光る限定スペシャルコースをご用意します。また、12 月 20 日(土)～12 月 25 日(木)の 6 日間は、コース料理をご注文のお客様に、皮はパリッと身はジューシーな北京ダックをカービングサービスにてご提供します。華やかなクリスマスのひとときに、こだわりの食材と繊細な技術で仕上げる美食の数々をご堪能ください。

[メディアからのお問合せ先]

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズ

PR 担当:福田、橋本

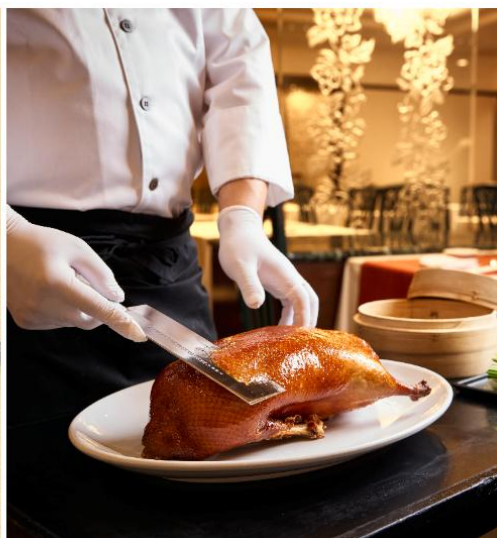
[東京オフィス] 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第 2 ワイコービル 7F

[大阪オフィス] 〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 6F

お問合せ/TEL:072-224-6146 E-mail:pr@agora.jp Web:www.agora.jp



AGORA
HOSPITALITIES



■概要 広東料理で彩るクリスマスコース 2025

対象施設: ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺 <https://www.agoraregency-sakai.com/>

期 間: 2025 年 12 月 1 日 (月) から 2025 年 12 月 25 日 (木) まで

時 間: ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:30) ディナー 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

場 所: 2F 中国料理 龍鳳 <https://www.agoraregency-sakai.com/restaurants/ryuho/>

料 金: ランチ限定「龍鳳コース」(全 7 品) お一人様 5,000 円 「朱雀コース」(全 8 品) お一人様 10,000 円
メニュー:

【龍鳳コース -聖夜の煌めき-】

- ◇前菜四種盛り合わせ
- ◇蟹肉とふかひれの淡雪スープ
- ◇広東料理 クリスピーチキン
- ◇鮑のグラタン ココナッツカレー風味 バケット添え
- ◇選べる 3 種のメイン
 - ・ずわい蟹と海老のフリッター スパイス仕立て
 - ・黒毛和牛と根菜のXO 醬炒め
 - クリスマスリース仕立て
 - ・有頭海老のチリソース煮と帆立貝のマヨネーズソース
- ◇牛肉とみかんのブラック炒飯
- ◇杏仁豆腐

【朱雀コース -聖夜の煌めき-】

- ◇龍鳳前菜盛り合わせ
- ◇小さなふかひれの蒸しスープ ポトフ風
- ◇広東料理 クリスピーチキン
- ◇鮑のグラタン ココナッツカレー風味 バケット添え
- ◇ずわい蟹と海老のフリッター スパイス仕立て
- ◇黒毛和牛と根菜のオイスターソース炒め
- クリスマスリース仕立て
- ◇牛肉とみかんのブラック炒飯
- ◇デザート/お菓子

※料金には、消費税が含まれます。

※写真はイメージとなり、仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※詳しくは公式サイトをご確認ください。 https://www.agoraregency-sakai.com/event/ryuho_xmasdinner/



AGORA
HOSPITALITIES



◆「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」 期間限定のクリスマスディナービュッフェ

クリスマスを彩る豪華メニューが登場する「ザ・ループ クリスマスディナービュッフェ」を、2025年12月20日(土)～12月25日(木)の期間限定で開催します。じっくりローストした仔羊のグリルや、トリュフが香るずわい蟹のパスタなど目を惹く華やかな料理が並びます。また、11月30日(日)までの先行予約でお子様料金が50円になる特別割引をご利用いただけるほか、サンタクロースが各テーブルを回り、お預かりしたプレゼントをお渡しするサプライズイベントも実施。年に一度の特別な日に、サンタクロースとの素敵なクリスマスをお過ごしください。

■概要 ザ・ループ クリスマスディナービュッフェ

開催期間:2025年12月20日(土)から2025年12月25日(木)まで

先行予約:2025年11月30日(日)までのご予約で3歳～12歳のお子様が50円

時 間:12月20日(土)～12月21日(日)、12月24日(水)～12月25日(木) 17:00～21:00(L.O.20:30)

12月22日(月)～23日(火) 18:00～21:00(L.O.20:30)

場 所:1F オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ

<https://www.agoraregency-sakai.com/restaurants/loop/>

料 金:大人(13歳以上)10,000円 子供(6～12歳)3,400円 幼児(3～5歳)1,200円 乳児(0～12歳)無料

メニュー:

【おすすめ】

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ シャルルメニュー風

【冷製料理】

ボイルずわい蟹/ボイル紅ずわい蟹/チキンのパロティン/ホッキサラダ バジル風味/洋梨とぶどうのカプレーゼ/スモークサーモントラウトとポテトアイオリ/鮪の生ハムとマンゴー小海老とフルーツサラダ桂花マヨネーズ/パンペルデュと生ハム/オマール海老と蕪のカクテル/霜降り鮪とモッツアレラチーズのサラダ 柚子胡椒風味/キッシュ・ロレーヌ/とうもろこしの冷たいスープ/蕪のブルーデ

【温製料理】

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー/あんこうと烏賊のアヒージョ/チキンボールとチキン 茸のアヒージョ/オマール海老のアメリケヌソース/鯛と魚介のブイヤベース/仔羊モモ肉のロースト トマトソース/帆立貝のグラタン/豚バラ肉のグリル/あんこうのベーコン巻きロースト 茸添え/鶏モモ肉のゴルゴンゾーラ焼き/茄子とベーコンのミートグラタン/ポークスペアリブ/牛肉と冬の根菜の赤ワイン煮/茸づくしの炊き込みご飯

【テーブルサービス】

トリュフ入りずわい蟹のパスタ

【ライブコーナー】

国産牛ローストビーフのお寿司/天婦羅/鴨のパイ包み焼き 赤ワインソース/クリスマスのサラダ リース仕立て

【セルフメイキング】

海鮮丼/稲荷うどん/しゃぶしゃぶ

【その他】

ホテルメイドブレッド/デザート/サラダ/フルーツ/ドリンクバー

※料金には、消費税が含まれます。

※写真はイメージとなり、仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※詳しくは公式サイトをご確認ください。 https://www.agoraregency-sakai.com/event/loop_xmasbuffet/

[本件に関するお客様からのお問い合わせ先]

ホテル アゴーラ リージェンシー 大阪堺 TEL:072-224-1121 E-mail:info.sakai@agora.jp

<https://www.agoraregency-sakai.com/>



AGORA
HOSPITALITIES

株式会社 アゴーラ ホスピタリティーズについて

URL:www.agora.jp

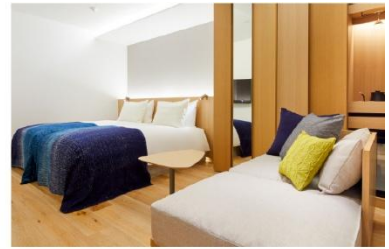
アゴーラ ホスピタリティーズは、「美しい日本を集めたホテルアライアンス」をビジョンに掲げ、お客様の期待を超える最高の場所を提供するとともに、地域に貢献できる「街の自慢」となるホテルの創出を目指します。全国で8施設、客室数1,230室を展開。



アゴーラ 東京銀座



アゴーラプレイス 東京浅草



TSUKI 東京



アゴーラ 京都四条



アゴーラ 京都烏丸



ホテル アゴーラ リージンシー 大阪堺



ホテル アゴーラ 大阪守口



ドーセット バイ アゴーラ 大阪堺



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニューストピック>

- ◎ホテル アゴーラ リージンシー 大阪堺 限定5台の夢のスイーツ『ヘクセンハウス』を含む、2025年クリスマスケーキ3種予約受付開始
- ◎ホテル アゴーラ リージンシー 大阪堺 鉄板焼「なにわ」2025年8月1日(金)オープン 期間限定のオープニング記念コース登場
- ◎ホテル アゴーラ リージンシー 大阪堺 明治35年創業の地元老舗香辛料・製造販売元の素材で仕上げた、堺の味わい担々麺

<https://www.agora.jp/news/>