



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2025 年 10 月 30 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 大阪守口 新春を彩る贅沢体験！ 蟹の氷台盛り・寿司・牛サーロイン・ローストビーフ勢揃い 「お正月ハッピービュッフェ 2026」開催

ホテル アゴーラ 大阪守口(所在地:大阪府守口市河原町 10-5 副総支配人:藤田 正人 客室数:175 室)は、2026 年 1 月 1 日(木)から 1 月 4 日(日)まで新春を祝う「お正月ハッピービュッフェ 2026」を開催します。和洋中の豪華グルメとスイーツが一堂に会する贅沢なビュッフェ体験で、家族や友人との新年のひとときを特別なグルメでお楽しみいただけます。



7 つの豪華メニューが楽しめるお正月ハッピービュッフェでは、蟹の氷台盛りや寿司、牛サーロインの鉄板焼き、ローストビーフなど豪華食材が勢揃いし、銀鯉や鴨など旬の食材を使用したお料理などバラエティ豊かに楽しめます。おせち料理に欠かせない黒豆や栗きんとん、紅白なますなど、日本の正月らしい彩り豊かな一品もラインナップ。キッズコーナーには、たこ焼きやスパゲッティなどお子様も楽しめるメニューをご用意しています。また、新年の始まりに、毎年恒例のプレゼントとしてレストランお食事券が当たる抽選会を実施。新年ならではの贅沢なひとときとともに、笑顔あふれる新しい一年のスタートをお迎えください。

[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 お正月ハッピービュッフェ 2026

対象施設:ホテル アゴラ 大阪守口 <https://www.hotelagora-moriguchi.com/>

期 間:2026 年 1 月 1 日(木)から 1 月 4 日(日)まで

※1 月 4 日(日)は「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」でのみ開催します。

時 間:4 つの時間帯からご希望の時間帯をお選びください。

1F「ザ・ループ」 1/1(木)~1/3(土) 11:00/13:10/17:00/19:10(4 部制各 100 分)

1/4(日) 11:00/13:10/18:00(3 部制各 100 分)

2F「ロイヤルプリンスルーム」 1/1(木)~1/3(土) 11:00/13:20/15:40/18:00(4 部制各 100 分)

会 場:ホテル アゴラ 大阪守口 1F「オールデイダイニング&ラウンジ ザ・ループ」/

ホテル アゴラ 大阪守口 2F 宴会場「ロイヤルプリンスルーム」

料 金:

	1F「ザ・ループ」(11:00/13:10/17:00/19:10) ※1/4(日)は 11:00/13:10/18:00 となります。		2F「ロイヤルプリンスルーム」(15:40 のみ)	
	2F「ロイヤルプリンスルーム」(11:00/13:20/18:00)			
	ビスポーク会員様	一般	ビスポーク会員様	一般
	大人(13 歳以上)	6,300 円	7,000 円	5,600 円
子供(6～12 歳)	3,000 円	3,300 円	2,700 円	3,000 円
幼児(3～5 歳)	1,400 円	1,500 円	1,300 円	1,400 円

※乳児(0~2 歳)は、無料でご利用いただけます。

メニュー:

[豪華 7 つのメニュー]

蟹の氷台盛り/寿司(鮭・サーモン・海老・玉子焼き)/イクラとサーモンの大漁親子丼/牛サーロインの鉄板焼き ローストガーリックソース/ローストビーフ オニオンソース/大きな海老フライ タルタルソース/スペシャルスイーツ(フルーツ最中、紅白ゼリー、苺とフルーツのショートケーキ)

[冷製料理]

伊達巻/紅白なます/紅白かまぼこ/黒豆/田作り/昆布巻き/栗きんとん/たたき牛蒡/お造り(サーモン・真鯛・鮭)/ボイル海老のカクテルソース/水菜と鴨の塩昆布風味和え/鮮魚のエスカベッシュ(南蛮漬け)/サラダバー

[温製料理]

銀鱈と赤魚の西京焼き あしらひ/ハンバーグのデミグラスソース/四川風麻婆豆腐/海老のチリソース煮/点心 2 種/蟹汁/鶏のから揚げ/ローストポーク ケイジャン風味/蟹風味の玉子焼き(和風甘酢生姜風味餡)/アゴラ黒カレー/五目チャーハン/担々麺

[スイーツ]

季節のムース/焼き菓子/グラスゼリー/アイスクリームなど

[お子様メニュー]

ミートソース スパゲティ/ソーセージソテー/チキンナゲット/フライドポテト/たこ焼き/お子様カレー/コーンポタージュ

※料金にはビュッフェ料金、ソフトドリンク飲み放題、抽選券、消費税が含まれます。

※仕入れ状況によりメニューは予告なく変更に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.hotelagora-moriguchi.com/event/newyear_buffet_2026/



AGORA
HOSPITALITIES



◆職人の技が彩る、贅を尽くしたホテルおせち

令和八年もみなさまに良いことが重なりますように、日本料理、西洋料理、中国料理 料理長のこだわりをぎゅっと詰め込んだ、三段重のおせち料理をご用意いたしました。新春を彩る特別なおせちを、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。

■概要 限定 30 台 令和八年 おせち料理

予約期間:2025 年 12 月 19 日(金)まで

受取期間:2025 年 12 月 31 日(水)10:00~15:00

受取場所:2F 宴会場「クラウン」

料 金:和洋中三段重(4~5 名様)50,000 円 (限定 30 台)

予約方法:店頭、お電話または WEB 予約にて承ります。(WEB 予約は事前決済となります。)

支払方法:現地決済、銀行振込、WEB クレジット決済

メニュー:

壺の重 [日本料理]

胡桃松風／数の子／海老旨煮／棒鱈／手毬生麩／伊達巻／小川サーモン／編み笠柚子／黒豆／田作り／紅白なます／鶏三色巻／叩き牛蒡／蟹奉書巻／赤魚西京焼き／身巻からすみ／キャビア金柑釜盛り／味付けいくら／子持ち鮎甘露煮／手長海老甘露煮

式の重 [西洋料理]

国産牛サーロインのローストビーフ／スモークサーモントラウト マスイクラ添え レモン 金箔／オマール海老のカクテル 海藻サラダ ラビゴットソース／ずわい蟹と蛸の洋風なます トマトジュレ／帆立貝と海老のオレンジ風味／あおさと海老のテリーヌ 彩野菜3種のマリネ／鯛の塩こうじ漬け ペルシャード／パテ・ド・カンパーニュコルニッション／チキンガランティーヌ ラタトゥイユ オリーブ／金柑コンポート なんてん

参の重 [中国料理]

クラゲの甘酢和え／胡瓜の甘酢漬け／鮑のオイスター煮込／栗の金木犀煮／海老の塩水煮／烏賊シューマイ／広東チャーシュー／広東腸詰／ピータンの玉子蒸し／干し豆腐の五目和え／蒸し鶏 葱たれ／搾菜の浅漬け／蟹爪フライ／さつま芋のクチナシ煮込み／山クラゲのピリ辛和え／紅茶鴨 からし風味／燻製帆立貝柱／ローストビーフ 四川山椒仕立て／冬筍の香味和え

※数量限定につき、なくなり次第終了となります。

※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.hotelagora-moriguchi.com/event/osechi2026/>

[本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先]

ホテル アゴラ 大阪守口 TEL:06-6994-1118 E-mail:info.moriguchi@agora.jp

<https://www.hotelagora-moriguchi.com/>



AGORA
HOSPITALITIES

株式会社 アゴラ ホスピタリティーズについて

URL:www.agora.jp

アゴラ 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、旅館の創出を目指します。全国で8施設、客室数1,230室を展開。



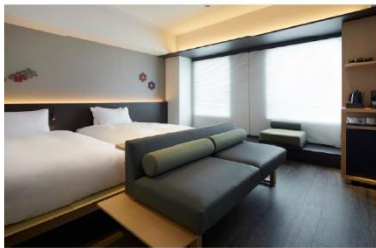
アゴラ 東京銀座



アゴラプレイス 東京浅草



TSUKI 東京



アゴラ 京都四条



アゴラ 京都烏丸



ホテル アゴラ リージェンシー 大阪堺



ホテル アゴラ 大阪守口



ドーセット バイ アゴラ 大阪堺



AGORA
HOTEL ALLIANCE

<アライアンス ニューストピック>

◎ホテル アゴラ 大阪守口 クリスマス気分満載、おうち気分を楽しむ フェスティブスイーツ&ランチディナービュッフェ

◎ホテル アゴラ 大阪守口 麗しのあまおうで彩る、とびきりゴージャスなクリスマスケーキ 2025

◎ホテル アゴラ 大阪守口 特別な夜、特別な人と過ごすクリスマスディナー2025 一夜限りの「シズリングディナー」開催

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