

New Open
サロン・アゴラ

大阪大学中之島センター9階
【リーガロイヤルホテル直営】

SALON AGORA

上質な美術品とサービスが創り出す、日常と切り離されたラグジュアリー空間。
講演会・晩餐会・立食パーティーなど、ご利用シーンに合わせてご提案いたします。



ビュッフェ料理 or コース料理 (フリードリンク付き)

7日前までの予約制

¥6,000 / ¥8,000 / ¥10,000 ※¥6,000プランはビュッフェ料理のみ

11:00 - 21:00 [2時間制] 20名～

【フリードリンクアイテム】ビール、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、ワイン(白・赤)、オレンジジュース、ウーロン茶

¥6,000

ビュッフェ料理

SAMPLE MENU

【冷製料理】

- ・カナッペとキッシュの盛り合わせ
- ・鰹のタタキ香味野菜添え デイジョネーズソース
- ・鶏胸肉と野菜の生春巻き
- ・カクテルサンドイッチ
- ・お魚のエスカベッシュときのこマリネ

【温製料理】

- ・ピッツァマルゲリータ
- ・中華点心2種のセイロ蒸し
- ・フライドチキンとフライドポテト
- ・お魚の網焼き おろしポン酢添え
- ・ポークロースのグリエ シューブレゼ添え
- ・豚肉とキャベツのソース焼きそば
- ・五目炒飯

【デザート】

- ・氷菓各種 ・可愛い小さなケーキ各種
- ・コーヒー・紅茶

上記プラン以外にもご予算、パーティスタイルに応じてご相談承ります。

¥8,000 / ¥10,000

ビュッフェ料理

コース料理

SAMPLE MENU

¥8,000コース

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・真鯛の網焼き ヴェルモット香るクリームソース
- ・牛ロース肉のロティ リヨネーズポテト添え 粒マスタードのソース
- ・パティシエおすすめデザート
- ・コーヒー

¥10,000コース

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・海老のカダイフ包み 爽やかなフレッシュトマトソース
- ・野菜のクリームスープ ガルビユ
- ・イタリアの魚醤で仕上げる 魚介類のアクアパッツァ
- ・牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース青胡椒風味
- ・パティシエおすすめデザート
- ・コーヒー



※メニューは季節により内容が異なります。※料金は税金を含みます。※写真はイメージです。
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

ご予約・お問い合わせ

大阪大学中之島センター 06-6448-0418

(受付時間 平日 10:00-17:00)



RIHGA ROYAL HOTEL

New Open
カフェテリア・アゴラ

大阪大学中之島センター2階
【リーガロイヤルホテル直営】

CAFETERIA AGORA

大阪大学の文化・歴史と芸術が織りなすコミュニケーションスペース

おすすめ
メニュー



◎ 4つの味わいを堪能できるオリジナルバーガー
(ラタトゥイユ・アボカド・マンゴー・エッグスプレッド)
アゴラバーガー ¥1,480



Lunch 11:00 - 14:00
Cafe 14:00 - 17:00

Cremarate*

クレマと“ジェラート”を組み合わせた
口当たりのいい新ドリンク
季節に合わせたテイストで提供

マンゴークレマラート ¥700



抹茶クレマラート
¥700

Mixed Juice*

自家製ミックスジュースと
イチゴのアイスクリームの2層仕立てに
美術館と大阪大学中之島センターを
つなぐデッキをイメージしたトッピングも

中之島四丁目
ミックスジュース
¥700



Menu

- ・コーヒー ¥350
- ・紅茶 ¥400
- ・ケーキセット ¥700
- ・シェフおすすめの Pasta ¥750
- ・アゴラランチセット ¥1,430
- ・カフェプレート ¥1,100

※メニューは季節により内容が異なります。※料金は税金を含みます。※写真はイメージです。
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。