



AGORA
HOSPITALITIES

報道関係各位

2026 年 9 月 1 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 国産牛フィレ×フォワグラ×トリュフをはじめ、 伊勢海老やキャビアなどの贅沢食材が織りなす 一夜限りのスペシャルコース「五彩 — GOSAI —」

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 10 月 20 日(火)に「グランシェフの晩餐会 2026」を開催します。総料理長をはじめとする 5 名のシェフが一堂に会し、異なる料理の技と感性が一つのテーブルに集い、ひと皿ごとに新たな美味を紡ぐスペシャルコース「五彩 — GOSAI —」をご提供します。鮑、キャビア、伊勢海老、国産牛フィレ、フォワグラ、トリュフなど、選りすぐりの食材を用いた一夜限りの特別なコースをお楽しみいただけます。



「五彩 — GOSAI —」では、贅沢な「枯葉鮑」の前菜をはじめ、3 種のキャビアを合わせたサーモンコンフィ、香味野菜で旨味を引き出した伊勢海老の豆豉蒸しと真鯛の湯葉巻きなど、各シェフの技が光る料理をご用意します。メインには、国産牛フィレ肉を低温でじっくり焼き上げ、ロゼ色に仕上げたローストにフォワグラのポワレを添え、マデラワイン、フォンドヴォー、トリュフ、バターで仕上げたペリゴール風ソースを合わせたロッシェニ仕立て。デザートには、丹波栗を使用したカタラーナを、秋の味覚を取り入れた華やかな一皿に仕立てています。5 名のシェフそれぞれの技と感性を一つのコースに重ね、ひと皿ごとに新たな美味をお楽しみください。

[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 グランシェフの晩餐会 2026

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

日 時: 2026 年 10 月 20 日 (火) 19:00~21:00 (18:30 より受付開始)

18:30 から開宴までアペリティフをご提供します。

受付は混雑する恐れがありますので、お早めにお越しください。

場 所: 2F 宴会場 ロイヤルプリンスルーム

料 金: スペシャルコース「五彩 — GOSAI —」 お一人様 22,000 円 ワインペアリングお一人様 5,000 円

予約方法: 公式サイトより <https://www.hotelagora-moriguchi.com/event/grandchef>

メニュー:

〔日本料理 料理長 宮垣 雅彦〕

枯葉鮑 海老 鰻 黄身酢掛け 苦瓜 蓮根煎餅添え 山桃 黒豆ワインゼリー ぐじ小袖寿司

〔西洋料理 副総料理長 棚橋 美夫〕

なめらかなサーモンコンフィとシュリンプのミキユイ 3 種キャビアのクレーム ベアルネーズソース
コキヤージュとシャンピニョンのスープ グラタン仕立て

〔中国料理 料理長 三藤 晃一〕

伊勢海老の豆豉蒸しと真鯛湯葉巻きのオイスター煮 広東白菜添え

〔総料理長 植野 利幸〕

国産牛フィレ肉のロティフォワグラ添え 野菜の菜園風とリーフチュイル ペリゴール風トリュフソース

〔シェフパティシエ 萬木 真一〕

赤ワインと国産無花果のグラニテ

丹波栗とバニラのカタラーナ 季節のフルーツ添え

3 種のショコラのミニャルディーズ

コーヒー または 紅茶

プティバケット、バターロール

※料金には、サービス料、消費税が含まれております。

※写真はイメージです。仕入れ状況により内容の一部が変更になる場合がございます。

◆総料理長 植野 利幸(うへの としゆき)プロフィール

調理師学校卒業後、リゾートホテルで 3 年間修行し、1986 年にヒルトン大阪のオープニングスタッフとして入社。その後、外資系ホテルでレストランや宴会料理長を歴任し、大型テーマパークの開業時にはセントラルキッチン料理長として活躍。フランスのポール・ボキューズをはじめ、世界のトップシェフとのコラボ経験を磨き、大阪司厨士協会主催の近畿地区実技料理コンクールで優勝、大阪国際グルメフェアで銀賞を受賞するなど、多くの実績を誇る。また、国内外の料理界で高く評価される「日本エスコフィエ協会」「トックブランシュ国際倶楽部」「日本シェフ同友会」「日本アントナンカーレム協会」の正会員としても活動している。

[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 アゴーラ 大阪守口 TEL:06-6994-1118 E-mail:info.moriguchi@agora.jp

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

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

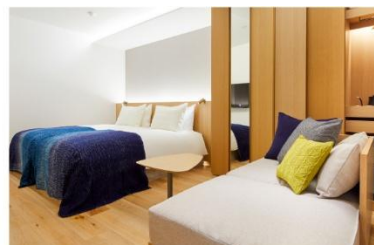
アゴーラ ホスピタリティーズは、「美しい日本を集めたホテルアライアンス」をビジョンに掲げ、お客様の期待を超える最高の場所を提供するとともに、地域に貢献できる「街の自慢」となるホテルの創出を目指します。全国で9施設、客室数1,260室を展開。



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



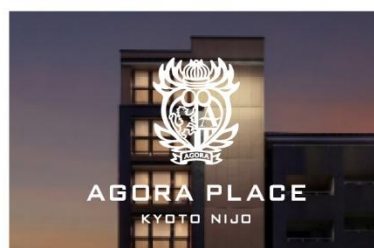
ホテル アゴーラ リーゼンシー 大阪堺



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



アゴーラプレイス 京都二条

<アライアンス ニューストピック>

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 鉄板グリルと地中海料理、夏のサングリア&プレミアムモルツで楽しむ The Rooftop Beer Garden 2026 開催

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 松下記念病院・守口市と連携したオリジナルコラボクッキーを開発 「Wellness Cookie」先行予約受付開始

◎ホテル アゴーラ 大阪守口 ホテル アゴーラ 大阪守口 シャインマスカットが彩るクラシカルな秋スイーツ 旬の味覚を楽しむスイーツ&ランチディナービュッフェ

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