

中国料理の秋の味覚、上海蟹を贅沢に楽しむ  
「上海蟹づくしコース」と「アラカルトメニュー」  
—2019年11月1日(金)～30日(土)—

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺（総支配人：伊藤 成彦 所在地：大阪府堺市堺区戒島町4丁45番の1 | 客室数：241室）は、旬の上海蟹を楽しめるコースメニューと、気軽楽しめるアラカルトメニューを11月1日(金)より中国料理「龍鳳」にて期間限定で提供いたします。



中国の秋の味覚といえば「上海蟹」。中国では秋の訪れを実感できる食材として愛され、上海蟹を供することが最高のおもてなしとされています。高級食材のひとつとして美食家の間では知られた存在で、特に11月頃は、冬眠に備えて蓄えられた栄養がとても豊富で脂ののりも良く、食べ応えのある食材です。

中国料理「龍鳳」では、上海蟹の旨味を本格的にご堪能いただけるコースメニューと気軽にお楽しみいただけるアラカルトメニューをご用意いたしました。最旬を迎える上海蟹を上質な空間でゆったりとお楽しみください。

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺は、「Elegance & 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 (10:00～19:00)

【本件に関するメディアからのお問合せ】

(株)アゴラ・ホスピタリティーズ  
ブランドデザインチーム PR : 浦辺、金村  
TEL : 03-3436-1860  
E-mail : pr@agorahospitalities.com

## ◆上海蟹づくしコース概要◆

期間：2019年11月1日（金）～30日（土）

時間：11:30～14:30(L.O.14:00) ※土・日・祝日は15:00(L.O.14:30)まで  
17:30～21:30(L.O.20:30) ※土・日・祝日は17:00より

場所：中国料理「龍鳳」(2F)

料金：お一人様 ¥11,112（コース全9品）

※2名様より承ります

- 料理：
- ・冷菜盛り合わせ
  - ・上海蟹味噌入り団子のふかひれ蒸しスープ
  - ・上海蟹入り小籠包
  - ・上海蟹の姿蒸し
  - ・生姜茶
  - ・鰻と黄蕪の味噌炒め上海スタイル
  - ・東坡肉(豚の角煮) 粒マスタードソース添え
  - ・海の幸入り上海焼きそば
  - ・タピオカ入り苺プリン



開催期間中は、「上海蟹入り小籠包」や「上海蟹のあんかけ炒飯」など、全3種類のアラカルトメニューもお楽しみいただけます。

- ・上海蟹入り小籠包  
(2個) ¥926
- ・上海蟹のあんかけ炒飯  
¥1,852
- ・上海蟹のふかひれスープ  
(小) ¥4,630 (中) ¥6,947



※料金はいずれも消費税が含まれております。なお別途サービス料10%を申し受けます。

※上海蟹の入荷状況によりメニュー内容の変更 または 提供期間が変更となる場合がございます。

### 【お客様からのお問合せ・ご予約先】

ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺  
レストラン予約係  
TEL：050-3134-5100 (10:00～19:00)