

2017年
12月特撰コース

◆特撰和洋折衷コース

〈要予約/2名様より〉

前	菜	季節の前菜六種盛り
造	り	旬のお造り二種盛り
椀	物	甘鯛・大根・京人参の白味噌仕立て
洋	皿	鱈のパルメザンチーズ焼き
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ～クラシックデミグラスソース～
食	事	本日の一膳
デザート		本日のデザート
お飲物		コーヒー

- ◆肉料理を10gずつ増量致します。
- ◆肉料理のランクアップ(国産牛使用)に変更できます。

◆特撰洋食フルコース

〈要予約/2名様より〉

オードブル	本日のオードブル ～サラダ添え～
スープ	季節のポタージュスープ
魚料理	鱈と野菜のオープン焼き ～白子のフライ添え～
肉料理	牛フィレ肉のステーキ ～クラシックデミグラスソース～

- ◆肉料理を10gずつ増量致します。
- ◆肉料理のランクアップ(国産牛使用)に変更できます。

パン 本日のデザート コーヒー



鱈と野菜のオープン焼き
～白子のフライ添え～



牛フィレ肉のステーキ
～クラシックデミグラスソース～

◆特撰和会席コース

〈要予約/2名様より〉

前	菜	季節の前菜五種盛り
造	り	旬のお造り二種盛り
椀	物	甘鯛・大根・京人参の白味噌仕立て
焼	物	太刀魚西京焼き
台の	物	鯛のみぞれ鍋
酢の	物	酢立鯛おろしポン酢
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



甘鯛・大根・京人参の
白味噌仕立て



鯛のみぞれ鍋

上記コース以外にも、ご予算に応じたコースをご用意させていただきます。ご要望の際は食堂までご連絡くださいませ。



料理長 岡 勝文

料理長“岡 勝文”のこだわり

12月は冬の訪れ。寒さを感じ年末を迎える時季になってまいりました。大阪倶楽部では温かくゆったりとした雰囲気の中、この季節に合うお料理をお楽しみ頂けます。和食・洋食共に旬の食材を使用しています。フリードリンクプランもあり忘年会等、皆様お集まりの際に、ぜひご利用ください。また1月は新年会にもお楽しみいただけるお料理をご提供いたしますので、ご期待ください。

フリードリンクメニュー

【ビール】 樽生ビール(アサヒドライプレミアム)、瓶ビール(アサヒ中瓶)、ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ) 【日本酒】 白鷹
【焼酎】 高千穂(麦)、黒霧島(芋) 【果実酒】 梅酒
【ウイスキー】 ベンネヴィス、IWハーバー、サントリー角、ハイボール
【ワイン】 ヴィスタマール(チリ産/赤・カベルネソーヴィニヨン、白・シャルドネ) 【カクテル】 カンパリ、カシス、ピーチ、ジン
【ソフトドリンク】 ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

※仕入の状況により、料理内容が一部変更する場合がございます。予めご了承下さいませ。