



2018年
1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	蛤うす葛椀
洋	皿	真鯛のボワレ ~サフランソース~
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ~和風おろしソース~
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 3種の生ハム、
トリュフ香るソース ~サラダ添え~
スープ クラムチャウダー
魚料理 真鯛のボワレとズワイガニのフリット添え
肉料理 牛フィレ肉のステーキとリードヴォーのソテー

- ◆ 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。

パン 本日のデザート コーヒー



真鯛のボワレと
ズワイガニのフリット添え



牛フィレ肉のステーキと
リードヴォーのソテー

◆ 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	蛤うす葛椀
焼	物	鮭西京焼き
台	の物	
酢	の物	蟹の酢の物
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



くえ鍋



蟹の酢の物

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。ご要望の際は食卓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

1月は新年を迎え寒さも増してきます。大阪倶楽部で温かくつつろぎのお料理をご提供致します。和会席コースではくえ鍋とズワイガニの酢の物を。洋食フルコースでは少し変わった3種の生ハムをトリュフ風味のオイルソースで、肉料理には仔牛の胸腺肉のソテーと共に。和洋折衷コースではご好評の牛フィレ肉のステーキや旬のお料理をお楽しみくださいませ。

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】 白麿
【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。