

2018年 2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
凌	ぎ	辛味大根おろしそば
洋	皿	魚介のポワレ ~野菜の煮込み添え~
焼	物	牛フィレ肉のカツレツ ~マスタートデミグラスソース~
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

- ◆プラス¥200(税込¥216)毎に肉料理を10gずつ増量致します。
- ◆プラス¥1,000(税込¥1,080)で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	サラダ仕立てのオードブル
スープ	本日のスープ
魚料理	海の幸のポワレ ~2色のソース~
肉料理	じっくり煮込んだ国産牛ビーフシチュー ~煮込み野菜と共に~

- ◆プラス¥200(税込¥216)毎に肉料理を10gずつ増量致します。
- ◆プラス¥1,000(税込¥1,080)で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



海の幸のポワレと
~2色のソース~



じっくり煮込んだ国産牛ビーフシチュー
~煮込み野菜と共に~

◆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
凌	ぎ	辛味大根おろしそば
焼	物	蟹甲羅旬野菜焼き
台	の物	茶美豚と鯛の酒粕仕立て
酢	の物	河豚みぞれ和え
食	事	本日の一膳
水	物	おまかせ
お飲物		コーヒー



蟹甲羅旬野菜焼き



茶美豚と鯛の酒粕仕立て

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。
全てのコースのご予約は2日前迄にお願い致します。



料理長 岡 勝文

料理長“岡 勝文”のこだわり

2月、まだまだ寒い日が続きます。大阪倶楽部で温かいくつろぎのお料理をお楽しみください。和食会席は蟹と冬野菜を甲羅に詰め焼き上げ、小鍋に鹿児島産のブランドポークと旬魚を、からだ温まる酒粕仕立てでお召し上がり下さい。酢の物は冬の味覚河豚を。フルコースでは、たっぷりの赤ワインで柔らかく煮込んだ国産牛のビーフシチュー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 鶯
【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。