

2018年 3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
洋	皿	鱈の香草パン粉焼 ～西京味噌のクリームソース～
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ～グレイビーソース～
酢	の物	鮪ぬた
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	オードブルヴァリエ	～3種の旬前菜～
スー	プ	本日のスープ
魚	料	理 鱈の香草パン粉焼と天使海老のワイン蒸し ～西京味噌のクリームソース～
肉	料	理 じっくり煮込んだ 国産牛ビーフシチュー ～春野菜添え～

- ◆ 肉料理を **10gずつ増量**致します。

パン 本日のデザート コーヒー



オードブルヴァリエ
～3種の旬前菜～



じっくり煮込んだ国産牛ビーフシチュー
～春野菜添え～

◆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	お造り二種盛り
椀	物	鯛と春大根
焼	物	太刀魚の味噌焼
台	の物	牛ロースとセリ山椒鍋
酢	の物	鮪ぬた
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お	飲物	コーヒー



お造り二種盛り



牛ロースとセリ山椒鍋

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。全てのコースのご予約は、2名様以上・2日前迄にお願い致します。また人数に変更がございましたら、前日までにご連絡下さい。



料理長 岡 勝文

料理長“岡 勝文”のこだわり

3月、春の訪れを感じる季節です。大阪倶楽部で温かくつろぎの、お料理をお楽しみ下さい。和会席では桜の季節の真鯛と甘みたっぷりの大根の椀物、焼物はひかり鮮やかな太刀魚を特製味噌で焼き上げ、牛ロース肉と実山椒の香り豊かな小鍋。洋食コースは鱈を香草をきかせたパン粉で焼き上げ最高基準とされる天使海老とのコラボレーション、国産牛をたっぷりの赤ワインで柔らかく煮込んだビーフシチューをご用意しております。皆様のご来店お待ちしております。

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
【ウィスキー】 ベンネヴィス、I W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。