

# 2018年 7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	鰻と旬菜の椀
洋	皿	真鯛と茄子とトマトのチーズ焼き
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ～トマ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

- ◆ 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	～サラダ添え～
スープ	冷製コンソメスープ	
魚料理	イサキのポワレと鰻のフライ	～トリュフ入り白ワインソース～
肉料理	牛フィレ肉のステーキ	～和風ソース～

- ◆ 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



イサキのポワレと鰻のフライ  
～トリュフ入り白ワインソース～



牛フィレ肉のステーキ  
～和風ソース～

## ◆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
椀	物	鰻と旬菜の椀
焼	物	長崎産 伊佐木塩焼き
油	物	琵琶湖産 活鮎唐揚げ
酢の物		つぶ貝酢味噌掛け
食事		本日の一膳
水物		本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



長崎産 伊佐木塩焼き



琵琶湖産 活鮎唐揚げ

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

7月、猛暑の季節となりました。涼しく居心地のいい大阪倶楽部レストランからのおもてなし。和食会席では旬の鰻を使った椀物、長崎産の伊佐木の塩焼き、琵琶湖から送られて来た新鮮な鮎の唐揚げは、最高のお勧めです。洋食フルコースのスープは、冷たく仕上げたコンソメスープ、長崎産イサキを皮はパリッと中は柔らかく焼き上げ、鰻のフライと共に。ステーキはあっさりとおろしポン酢でご提供します。ぜひ一度、味わって頂きたいコースです。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、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。