

2018年 8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
冷	し 鉢	夏野菜炊合せ
洋	皿	スズキと野菜のトマト煮込みのオープン焼き
焼	物	牛フィレ肉のカツレツ ～マスタードソース～
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
スー	プ 冷製コンソメスープ ～旬野菜を浮かべて～
魚	料 理 スズキと帆立貝柱のポワレ ～2色のソース～
肉	料 理 牛フィレ肉のステーキ ～マディラ酒ソース～

- ◆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



スズキと帆立貝柱のポワレ
～2色のソース～



牛フィレ肉のステーキ
～マディラ酒ソース～

◆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
冷	し 鉢	夏野菜炊合せ
焼	物	鰻養老焼き
油	物	鰻の天婦羅
酢	の 物	帆立酢味噌掛け
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お	飲 物	コーヒー



夏野菜炊合せ



鰻の天婦羅

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

8月、まだまだ暑さの残る時期。涼しく居心地のいい大阪倶楽部でのおもてなし。和会席コースでは冷たく、あっさり仕上げた彩豊かな野菜の炊合せ、夏の活力「鰻」の焼物、夏の旬「鰻」を使った天婦羅、甘味、旨味たっぷりの帆立貝柱を濃厚酢味噌で味わう最高のオススメです。洋食フルコースのスープは冷製コンソメスープ、プリプリの鱈と甘味、旨味たっぷりの帆立貝柱を表面はパリッと中は柔らかく焼き上げました。ステーキはポルトガル産のマディラ酒をしっかり煮詰め甘味を凝縮したソースでご提供します。

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。