

2018年 9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 松茸と甘鯛の椀
- 洋 皿 サーモンの香草パン粉焼き ~キノコ入り白ワインソース~
- 焼 物 牛フィレ肉のステーキ ~クラシックデミグラスソース~
- 食 事 本日の一膳
- デザート 本日のデザート三種盛り
- 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 本日のオードブル サラダ仕立て
- ス ー プ 琥珀色に澄んだビーフコンソメスープ
- 魚 料 理 真鯛のポワレ ~野菜のピューレと白ワインソース~
- 肉 料 理 牛フィレ肉のステーキと仔羊の香草パン粉焼き

- ◆ 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



真鯛のポワレ
~野菜のピューレと白ワインソース~



牛フィレ肉のステーキと
仔羊の香草パン粉焼き

◆ 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 松茸と甘鯛の椀
- 蒸し物 あおさ海苔道明寺蒸し
- 焼 物 子持ち鮎
- 強 肴 京鴨桑焼き
- 食 事 本日の一膳
- 水 物 本日のおまかせ
- お 飲 物 コーヒー



松茸と甘鯛の椀



子持ち鮎

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

初秋とはいえまだまだ残暑が続いています。涼しく居心地のいい大阪倶楽部での9月のおもてなし。フルコースは琥珀色の澄みきったコンソメスープ、魚料理では、真鯛を野菜の甘味を濃縮したピューレと白ワインのソースで。肉料理は人気の牛フィレステーキと、香草香るパン粉で焼き上げた仔羊を。和食会席では秋の味覚・松茸と甘鯛の香り豊かな椀物、色鮮やかなあおさ海苔の道明寺蒸し、焼き物にはあっさりとうんと食べる、滋賀県産子持ち鮎をご提供致します。

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。