

2018年 11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
煮	物	鰯の揚げ煮と大根
洋	皿	サーモンのソテーと野菜のフリット ～サフランのクリームソース～
焼	物	牛フィレ肉のステーキ～赤ワインソース～
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	カルパッチョのサラダ仕立て
スープ	本日のスープ
魚料理	真鯛と帆立貝柱のソテー～デュグレレ風～
肉料理	牛フィレ肉のカツレツ～キノコソース～

- ◆ 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



真鯛と帆立貝柱のソテー
～デュグレレ風～



牛フィレ肉のカツレツ
～キノコソース～

◆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
椀	物	帆立真丈、蕪
造	り	旬の造り
焼	物	甘鯛幽庵焼き
煮	物	鰯の揚げ煮と大根
台	の物	鮭小鍋 酒粕仕立て
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鰯の揚げ煮と大根



鮭小鍋 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

冷気日ごと加わり紅葉色附く時期となりました。大阪倶楽部での11月のおもてなし。和食会席では色鮮やかに旬の蕪と帆立真丈、ふんわり柔らかな甘鯛の焼物、秋鮭を、香りも温まる酒粕仕立ての小鍋で。フルコースでも旬魚を使ったカルパッチョを野菜サラダと共に、真鯛と帆立貝柱をカリッと焼き上げベルモット酒を使ったあっさりとしたソースでご提供いたします。肉料理は人気のジューシーに焼き上げたカツレツをキノコたっぷりのソースで。

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。