

2019年 5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
吸	物	鯛とうすい真丈 独活 木の芽
造	里	沖魚二種盛り
洋	皿	鯖のポワレと野菜のフリット ～グリーンマスタードソース～
焼	物	牛フィレ肉のステーキ ～ベーコン巻き～
食	事	本日の一膳
デザート		三種
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〉

前	菜	オードブルヴァリエ ～彩り野菜サラダと共に～
ス	ープ	本日のスープ
魚	料理	真鯛の香草パン粉焼き&天使海老のワイン蒸し
肉	料理	牛フィレ肉ステーキ ～フォアグラのソテー添え～

- ◆ 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



真鯛の香草パン粉焼き
& 天使海老のワイン蒸し



オードブルヴァリエ
～彩り野菜サラダと共に～

◆特撰和会席コース

〈要予約/2名様より〉

前	菜	旬の肴五種盛り
吸	物	鯛とうすい真丈 独活 木の芽
造	里	沖魚二種盛り
焼	物	ふっこ筍 はさみ焼き
揚	物	穴子黄身揚げ アスパラ 茗荷
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



穴子黄身揚げ アスパラ 茗荷



ふっこ筍 はさみ焼き

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。ご要望の際は食卓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

新緑がまぶしい5月、和食会席では、うすいえんどうの真丈と旬の鯛の吸物、出世魚のスズキになる前のフッコと筍の焼物、黄色色鮮やかな穴子と緑のアスパラガスの揚げ物。フルコースでは旬の真鯛を香り豊かな香草パン粉で焼きと甘みたっぷりの天使海老のワイン蒸し、ステーキは濃厚なフォアグラのソテーと共に提供させていただきます。新元号、～令和～のスタートです。新しい時代の始まりはぜひ、大阪倶楽部で。

フリードリンクをお付け頂けます。

【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。