

2019年 6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	鰻と旬の野菜
造	里	沖魚二種盛り
洋	皿	スズキのポワレ～彩り野菜添え～
焼	物	牛フィレ肉のステーキ 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** できます。
- ◆ 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	季節のオードブル盛り合わせ
ス	ー	プ コンソメスープ
魚	料	理 スズキと帆立貝柱のポワレ
肉	料	理 牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー ～サラダと共に～

- ◆ 肉料理を **10gずつ増量** できます。
- ◆ 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



牛フィレ肉のステーキと
フォアグラのソテー ～サラダと共に～



スズキと帆立貝柱のポワレ

◆ 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	鰻と旬の野菜
造	里	沖魚二種盛り
焼	物	鮎塩焼き
揚	物	太刀魚の唐揚げ
酢	の	物 鳥貝 酢味噌
食	事	本日の一膳
水	物	本日のおまかせ
お飲物		コーヒー



鮎塩焼き



鰻と旬の野菜の吸物

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

令和元年、梅雨の時期6月です。大阪倶楽部では少しですが夏を先取りした食材をお楽しみください。和食会席では、鰻と旬の野菜の吸物、焼物は代表的な川魚で少し苦みのある内臓とベストマッチの鮎の塩焼き、揚げ物は立ち泳ぎしながらエサを取る、又、太刀に似ていると言う由来の太刀魚の唐揚げ、酢の物の鳥貝は今が旬、お寿司で食べる方は多いと思いますが酢味噌にてお召し上がり頂きます。フルコースでは旬の鰻と帆立貝柱を表面はパリッと中はジューシーに焼き上げた魚料理、ステーキは濃厚なフォアグラのソテーとあっさりとしたサラダを添えています。

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。