

2020年11月

特撰 和洋折衷コース

〈ご予約は2名様以上・2日前迄〉

前 菜 季節の前菜六種盛り

造 里 旬のお造り二種

椀 物 鯖沢煮椀

洋 皿 鰯の黄金焼き
～シャタードソース～

焼 物 牛フィレ肉のステーキ
～シャンピニオンソース～

食 事 本日の一膳

デザート 本日のデザート

お 飲 物 デミコーヒー

プラス 200円(税別)毎に肉料理を 10g ずつ増量致します。

プラス 1,000円(税別)で肉料理のランクアップ(国産牛使用)変更できます。

特撰 和会席コース・特撰 洋食フルコース
プレミアム 和洋折衷コースも承ります。

全てのコースに、プラス 1,500円(税別)で
フリードリンク(飲み放題)をお付け頂けます。

※写真は全てイメージです。※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。
※価格はすべて税別です。

最高の組み合わせを

京鴨と九条葱のすき鍋コース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉

京鴨ならではの上品な脂の美味しさと出汁がトロツとした
極上の京都九条葱と出会う時、これ以上ない相性の良さに
舌鼓を打つこと間違いありません。

前 菜 季節の前菜五種盛り

向 付 け 旬のお造り二種

台 の 物 京鴨と九条葱のすき鍋

焼 物 銀鱈西京焼き

蒸 し 物 海鮮真丈

食 事 とろろ茶そば

水 物 フルーツ

お 飲 物 デミコーヒー



絶品！

近江牛の炊寄せ豆乳鍋コース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉

芳醇な香りと柔らかさの日本三大和牛『近江牛』を豆乳出で。
秋の味覚、特撰木ノ子と共に楽しみ頂けます。

大阪倶楽部 食堂部
おうちで倶楽部

上記の商品をお届けします。
ご自宅にて大阪倶楽部の味わいをご家族皆様でお楽しみ下さい。

ご注文・お問合せ 06-6231-5210