

2021年1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	蛤うす葛椀
洋 皿	アトランティックサーモンと ドライマトのタップナード ～パートフィロ包み焼き～
焼 物	牛フィレ肉のステーキ ～リヨネーズ～
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	5,000円(税別)
特撰 洋食フルコース	5,000円(税別)
プレミアム 和洋折衷コース	8,000円(税別) 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。

長崎県産 とらふぐのてっちりコース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉

長崎県産の活きの良いとらふぐを
バイヤーが厳選し仕入れます。
熟練の職人が丁寧にさばいた一級品をぜひどうぞ。



前 菜	季節の前菜五種盛り
先 吸 い	ふぐ荒と鰯のお吸い物
向 付 け	ぶつ刺しととらふぐ湯引き
台 の 物	てっちり小鍋
油 物	ふぐの唐揚げ
食 事	ふぐの雑炊
水 物	季節のフルーツ
お 飲 物	デミコーヒー



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