



九十九里産 はまぐり鍋コース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉

旬を迎えて太く厚くなったのはまぐり。
食感さることながら噛んだ瞬間に
口一杯に溢れ出る出汁は、極上の一言です。

前 菜	季節の前菜六種盛り
造 里	旬のお造り二種
台 の 物	蛤と三陸若布の潮鍋
焼 物	鰯西京焼き 筍照焼き
油 物	蛤と春の芽の天婦羅 藻塩
食 事	蛤手毬寿司 菜種寿司 赤出汁
水 物	季節のフルーツ
お 飲 物	デミコーヒー

2021年4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
洋 皿	鰯のグリルと筍のフリカッセ ～春色のクリームソース仕立て～
焼 物	牛フィレ肉のカツレツ ミラネーゼ
酢 の 物	北寄貝と小松菜の辛子酢味噌和え
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 220円(税込)毎に肉料理を **10gずつ増量**致します。
プラス 1,100円(税込)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	5,500円(税込)
特撰 洋食フルコース	5,500円(税込)
プレミアム 和洋折衷コース	8,800円(税込) も承ります。

全てのコースに、プラス1,650円(税込)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。
※価格はすべて税込です。

近江牛の炊寄せ豆乳鍋コース

芳醇な香りと柔らかさの日本三大和牛「近江牛」を豆乳出汁で。

京都 日吉豚の豆乳鍋コース

京都丹波の最高の環境で育った日吉豚で自慢の豆乳鍋を。

京鴨すき鍋コース

京鴨ならではの上品な脂の美味しさと出汁をお愉しみください。

※ご予約は2名様以上・3日前迄



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