



## 京鴨と松茸の すき鍋コース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉

前 菜	季節の前菜六種盛り
造 里	二種盛り
台 の 物	京鴨と松茸のすき鍋
焼 物	秋の吹き寄せ 銀鱈西京焼、海老芝煮、 菊鱈、银杏松葉刺し、 茄子田楽
酢 の 物	秋鯖の炙りと もって菊の酢味噌かけ
食 事	蒸し寿司、 松茸と名残り鱧のお吸物
水 物	季節のフルーツ
お 飲 物	デミコーヒー

## 2021年9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	真鯛ヴァプール ～「なにわの伝統野菜」大阪しろなのフリカッセと共に～
焼 物	牛フィレ肉のグリエ グラタン・ドフィノワ添え ～レフォルソース～
蒸し物	松茸の茶碗蒸し
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。

おうちで倶楽部のレギュラーメニューも各種コースでご用意可能です。  
 ぜひお問合せ下さいませ。

(例)近江牛豆乳鍋コース、近江牛しゃぶしゃぶコース 各8,000円(税込)

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