

2021年10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	海の恵みと三種のキノコのパイ包み焼き
焼 物	牛フィレ肉のステーキ ～シャリアビンソース～
酢の物	秋鯖の炙り もって菊の酢味噌掛け
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。

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、 菊鍋、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



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