2022年6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	イサキのロースト ～ソース・ボワソン～
焼　物	牛フィレ肉のステーキ ～ニース風～
酢の物	蛸と順才　梅酢のジュレ仕立て
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。

おすすめ! プレミアム 和洋折衷コース 8,800円(税込)

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)

上記コースも承ります。

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。

近江牛と
比叡湯葉すきしゃぶ鍋コース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉

前　菜	初夏の前菜六種盛り
造　里	旬のお造り二種
台の物	近江牛と 比叡湯葉すきしゃぶ鍋
焼　物	鰻と丸茄子の博多焼き 染め卸し掛け 甘長炙り はじかみ
酢の物	文銭蛸と水雲 長芋素麺と共に
食　事	しらすと夏野菜のちらし寿司 汁物
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

上記の近江牛と比叡湯葉すきしゃぶ鍋もお届け出来ます。
ご自宅でも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