

2022年11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 サーモンのポワレ
～林檎とエストラゴンの
クリームソース～
- 焼 物 牛フィレ肉ステーキ
～マスタードソース～
- 逸 品 焼茄子と鴨ロースの
柚子胡椒ジュレ
- 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



鯛燕鍋コース

〈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 旬のお造り二種
- 台 の 物 明石産天然鯛燕鍋
白菜 水菜 九条葱 椎茸
蕪 蕪卸し 人参 酢橘
- 焼 物 鱈照焼き 大根含ませ
針野菜 はじかみ
- 酢 の 物 炙り帆立と唐墨の博多
林檎みぞれ酢掛胡瓜
蓮根 ラディッシュ
- 食 事 明石産天然鯛煮麺
五色素麺 葱 刻み柚子
- 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。

プラス2,000円(税込)で
フリードリンクをお付け頂きます。

※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。

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