

神戸たむら

五月お献立

標 (くぬぎ)

七、五〇〇円

税・サービス料込(八、六六三円)

前菜

千鳥海老寿し 酢取り茗荷
ほうずきトマト ポッピー百合根
鶏アスパラ巻 酢取り茗荷
川海老旨煮 蓮根煎餅
空豆艶煮 鴨ケチャップ煮
チーズ豆腐 野菜サラダ

椀

鱧と翡翠茄子
じゅん菜 花柚子

造り

鮮魚盛り合せ
あしらい一式 山葵

焼物

筍と穴子の湯葉巻揚げ
黒毛和牛炭火烧

酢の物

鮎あらい酢
蓼葉 鮎骨 蛇籠胡瓜

煮物

鰻白板昆布巻
小芋 才巻海老 絹さや

止

穴子ご飯
又は にぎり寿し
又は 茶蕎麦

デザート

季節に熟すもの

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円

税・サービス料込(一一、五五〇円)

前菜

穴子粽寿し 千鳥海老黄身寄せ
ほうずきトマト 苜蓿百合根
てびら鱈 鶏アスパラ巻
鮑と新蓮根挽茶酢 蓮根煎餅
酢取り茗荷 空豆挟み揚げ
浜防風諸味 さくらんぼチーズ

椀

鱧と翡翠茄子
じゅん菜 花柚子

造り

鮮魚盛り合せ
あしらい一式 山葵

焼物

筍と穴子の湯葉巻揚げ
笹鱈若狭焼き
又は 黒毛和牛炭火烧

酢の物

鮎あらい酢
蓼葉 鮎骨 蛇籠胡瓜

煮物

鰻白板昆布巻
小芋 才巻海老 絹さや

小鍋

油目揚げ煮
うるい うすい豆 玉子メ

止

穴子ご飯
又は にぎり寿し
又は すっぽん雑炊
又は 茶蕎麦

デザート

季節に熟すもの

甘味

抹茶

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円

税・サービス料込(一七、三二五円)

前菜

穴子粽寿し 千鳥海老黄身寄せ
ほうずきトマト 苜蓿百合根
てびら鱈 鶏アスパラ巻
鮑と新蓮根挽茶酢 蓮根煎餅
酢取り茗荷 空豆挟み揚げ
浜防風諸味 さくらんぼチーズ

椀

鮑肝真丈
ゆで鮑 花柚子

造り

鮮魚盛り合せ
あしらい一式 山葵

焼物

のどぐろ一夜干し
又は 神戸ビーフ炭火烧

酢の物

新じゅん菜
鯨そうめん 温度玉子

煮物

海老湯葉の沢煮
小芋 うるい 木の芽

小鍋

油目揚げ煮
うるい 玉子メ

止

穴子ご飯
又は にぎり寿し
又は すっぽん雑炊
又は 茶蕎麦

デザート

季節に熟すもの

甘味

抹茶

5月31日までのお献立でございます。食材の入荷により内容変更になる場合がございます

ご予約・お問い合わせ 神戸 たむら TEL (078) 303-5206 <直通>