

神戸たむら

七月お献立

櫛 (くぬぎ)

七、五〇〇円

税・サービス料込(八、六六三円)

前菜

にがうり盛り
紫陽花百合根 夏鴨ロース煮
ストロベリートマト
ほうずき玉子 冬瓜旨煮
牛筋煮凍り 白瓜松前漬け
にがうり梅肉和え
じゃが芋すり流し

椀

京賀茂茄子旨煮
焼鰻 梅肉 三つ葉

造り

鮮魚盛り合せ
あしらい一式 山葵

焼物

黒毛和牛ステーキ
又は 活鮎塩釜焼

酢の物

秋田産じゅんさい

小鍋

瀬戸内産太刀魚ヒリ辛煮

止

淡路産鱧のひつまぶし
又は
小豆島素麺

デザート

季節に熟すもの
和菓子 抹茶

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

ほうずき盛り
紫陽花百合根 夏鴨ロース煮
ストロベリートマト
ほうずき玉子 冬瓜旨煮
穴子八幡巻き 白瓜松前漬け
鮎一夜干し じゃが芋すり流し

椀

京賀茂茄子旨煮
焼鰻 梅肉 三つ葉

造り

鮮魚盛り合せ
あしらい一式 山葵

焼物

鮑バター焼 黒毛和牛添え
又は
伊勢海老雲丹素焼 黒毛和牛添え

酢の物

秋田産じゅんさい

煮物

天然すずき山椒煮 千石豆
新じゃが芋 刻み人参 木の芽

止

淡路産鱧のひつまぶし
又は
小豆島素麺
又は 特製炙りにぎり寿司

デザート

季節に熟すもの
和菓子 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

ほうずき盛り
紫陽花百合根 夏鴨ロース煮
ストロベリートマト
ほうずき玉子 冬瓜旨煮
穴子八幡巻き 白瓜松前漬け
鮎一夜干し じゃが芋すり流し

椀

淡路産焼鰻葛たたき
早松 枝豆腐 三つ葉 柚子

造り

鮮魚盛り合せ
あしらい一式 山葵

焼物

天然鮎塩焼
又は 神戸牛サーロイン

酢の物

秋田産じゅんさい

揚げ物

徳島産鮑餅揚げ
京小茄子揚げ 伏見唐辛子

煮物

あこうと冬瓜
絹さや 人参 針生姜

止

高知産うな井
又は 冷汁
又は 特製炙りにぎり寿司

デザート

季節に熟すもの
和菓子 抹茶

お献立は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>