

神戸たむら

十月お献立

(10月1日～10月31日まで)

櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、四二四円)

前菜

栗砂糖漬け 黒豆醤油煮
落花生豆腐赤味噌掛け
紅葉寿司 かます南蛮漬け
合鴨山椒煮 柿バター

椀

南京すり流し
栗道明寺 南京煎餅
二度豆 黒胡椒

造り

天然鰯 秋刀魚
戻り鰯 烏賊
あしらい一式 山葵

焼物

和牛もも肉のグリル
葱塩 洋梨みぞれ
名残り鱧焼きちり
酢橘泡酢

酢物

六子豆腐
蕪含ませ煮 菊菜 柚子

煮物

鮭舞茸ごはん
又は
にぎり寿司

止

デザート

季節に熟すもの
抹茶

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一〇、八〇〇円)

先付

占地ムース
燻し鮭 いくら シフレット

前菜

子持鮎新米粉揚げ
いが栗 合鴨山椒煮
黒糖くるみ 他

椀

秋じゃが茶巾
車海老 青梗菜 柚子

造り

天然鰯つす造り
戻り鰯 秋刀魚
あしらい一式 山葵

焼物

甘鯛木枯らし焼き
酢取り生姜 椎茸胡麻よこし
又は
和牛もも肉のグリル
葱塩 洋梨みぞれ

酢物

名残り鱧焼きちり
酢橘泡酢

煮物

丹波地鶏と秋葱 鍋仕立て

止

鮭舞茸ごはん
又は にぎり寿司
又は 温麺

デザート

季節に熟すもの
抹茶

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円
税金込(一六、二〇〇円)

先付

占地ムース
燻し鮭 いくら シフレット

前菜

子持鮎新米粉揚げ
いが栗 合鴨山椒煮
黒糖くるみ 他

椀

鱧と松茸の土瓶蒸し
車海老 三つ葉 酢橘

造り

天然鰯つす造り
戻り鰯 秋刀魚
あしらい一式 山葵

焼物

甘鯛木枯らし焼き
酢取り生姜 椎茸胡麻よこし
又は
和牛もも肉のグリル
葱塩 洋梨みぞれ

酢物

名残り鱧焼きちり
酢橘泡酢

煮物

鱧と蕪鍋
青梗菜 柚子

止

鮭舞茸ごはん
又は にぎり寿司
又は カラスミチャーハン

デザート

季節に熟すもの
抹茶

* 食材の入荷により内容をご変更させて頂く場合がございます

上記税込価格にサービス料として10%を加算させていただきます

ご予約・お問い合わせ 神戸 たむら (078) 303-5206 直通