

神戸たむら

十二月お献立

(12月1日～12月31日まで)

栳 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、四二四円)

前菜

人参菜切胡麻和え 千柿バター
五目寿司 鮫鱈旨煮
南瓜摺り流し 百合根カステラ
針魚昆布〆香煎揚げ

椀

蕪みぞれ仕立て
鯛一塩 しる菜 霰柚子

造り

鰯山葵おろし
鮪 燗烏賊煎り雲丹和え
あしらい一式 山葵

焼物

蟹豆乳初雪焼き
湯葉餅 冬野菜
又は
牛フィレ肉オリーブロースト
ジャポネソース

酢物

帆立とビーツ博多
鱈の子ソース

煮物

海老芋含ませ煮 地鶏万年煮
壬生菜あん 針柚子

食事

新こぼっこはん
又は
温麺

デザート

季節に熟すもの

甘味

抹茶

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一〇、八〇〇円)

旬菜

温菜
雲子玉蒸し 雲丹あん 浅葱
冷菜
炙り河豚柚香和え 長芋 紫芽

椀

蟹真蒸 火取り唐墨
薄氷大根 鶯菜 柚子

造り

平貝盛り
本鮪 太刀魚
あしらい一式 山葵

焼物

穴子淡雪包み焼き
有馬山椒

油物

河豚唐揚げ
蟹と白菜酢浸し 柑橘

小鍋

鰯大根灘仕立て
岩津葱 芹 針柚子

食事

新こぼっこはん
又は にぎり寿司
又は 温麺

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
税金込(一六、二〇〇円)

旬菜

温菜
雲子玉蒸し 雲丹あん 浅葱
冷菜
炙り河豚柚香和え 長芋 紫芽
蟹飯蒸し

椀

キャビア 針生姜
蟹真蒸 火取り唐墨
薄氷大根 鶯菜 柚子

造り

平貝盛り 河豚炙り
本鮪 太刀魚
あしらい一式 山葵

焼物

穴子淡雪包み焼き
有馬山椒

油物

黒毛和牛ステーキ石焼き
ジャポネソース 白セロリ
河豚唐揚げ
蟹と白菜酢浸し 柑橘

鍋

しし鍋
季節野菜

食事

新こぼっこはん
又は にぎり寿司
又は 温麺

デザート

季節に熟すもの

甘味

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