

# 神遊膳

ご昼食 11:30a.m. ~ 2:30p.m.

(ラストオーダー2:00p.m.)

~ お 献 立 ~

(12月1日 ~ 12月31日まで)

前 菜	人参菜切胡麻和え 干し柿バター 五目寿司 鮫鯨旨煮 南瓜摺り流し 百合根カステラ 針魚昆布✕香煎揚げ
椀	蕪みぞれ仕立て 鯛一塩 しろ菜 霰柚子
造 里	鰯山葵おろし 鮪 煽烏賊煎り雲丹和え あしらい一式 山葵
焼 物	蟹豆乳初雪焼き 湯葉餅 冬野菜
酢の物	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	新ごぼうごはん 香の物 赤出汁 又は 温麺
水 物	苺と紅マドンナ初雪掛け ココア胡桃
甘 味	紅芋小倉 抹茶

お1人さま 5,000円 (5,400円)

\* 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。

## コース

		税込価格
お昼のミニコース(昼のみ)	3,900円	(4,212円)
神遊膳(昼のみ)	5,000円	(5,400円)
櫟(くぬぎ)	7,800円	(8,424円)
檜(ひのき)	10,000円	(10,800円)
楠(くすのき)	15,000円	(16,200円)
欒(けやき)	20,000円	(21,600円)

\*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