

神戸たむら

三月お献立

(3月1日~3月31日まで)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	焼物	造り	椀	前菜	櫛
抹茶	季節に熟すもの	ひなちらし 又は 浅利とぜんまいの釜飯	(昼) うすい豆おかき揚万頭 桜海老あんかけ (夜) 若竹煮小鍋仕立て 鶏つみれ うるい	新玉葱 フルーツトマト酢浸し ごごみ 桜酢ジュレ	黒毛和牛ステーキ 落当座煮 島らつきよ 玉葱ソース 塩	白魚 割酢 鯛 鮪 紋甲烏賊焼霜 あしらい一式 山葵	桜海老ひろつす 蓬麩 椎茸 木の芽	わらびナッツ和え 空豆艶煮 穴子桜寿司 地鶏山吹焼き 筒力ステラ 公魚春香揚げ 花片百合根 酢取り茗荷	(くぬぎ) 七、八〇〇円 税金込(八、四二四円)

甘味	水物	食事	煮物	口直し	焼物	造り	椀	旬菜	櫛
抹茶	季節に熟すもの	浅利とぜんまいの釜飯 又は にぎり寿司 又は 温麺	若竹煮小鍋仕立て 鶏つみれ うるい	蓬豆腐 山葵 豆乳美味出汁 十筆	牛肉パイ包み焼き 八丁味噌ソース	縹鯨 鯛 鳥貝と烏賊の落和え あしらい一式 山葵	桜海老ひろつす 蓬麩 椎茸 木の芽	菜種 赤貝 黄身酢掛け 飯蛸桜煮 粒芥子 蛸烏賊新玉葱和え	(ひのき) 一〇、〇〇〇円 税金込(一〇、八〇〇円)

甘味	水物	食事	煮物	口直し	焼物	造り	椀	旬菜	楠
抹茶	季節に熟すもの	浅利とぜんまいの釜飯 又は にぎり寿司 又は 温麺	スッポンふかひれ鍋 鶏つみれ 焼き葱 露生姜	長芋ソーメン 車海老 蒸し鮑 穂紫蘇 吸い酢 ふり柚子	黒毛和牛ステーキ 玉葱ソース	河豚白子焼き 十味唐辛子 又は 鯖白酒焼き	白海老しんじょう 若布仕立て 筍 木の芽	菜種 赤貝 黄身酢掛け 飯蛸桜煮 粒芥子 蛸烏賊新玉葱和え 蛤と筍 菜の花焼き 山菜彩々 田舎風酢味噌	(くすのき) 一五、〇〇〇円 税金込(一六、二〇〇円)

*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

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