

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 ~

(3月1日~3月31日まで)

前 菜	わらびナッツ和え 空豆艶煮 穴子桜寿司 酢取り茗荷 地鶏山吹焼 筍カステラ 公魚春香揚げ 花卉百合根
椀	若布煮麺 筍 錦糸 木の芽
造 里	白魚 割酢 鮪 紋甲烏賊焼霜 あしらい一式 山葵
焼 物	恵比寿鯛 田楽 落当座煮
酢 物	新玉葱 フルーツマト酢浸し こごみ 桜酢ジュレ
煮 物	うすい豆おかき揚万頭 桜海老あんかけ
食 事	ひなちらし 又は 浅利とぜんまいの釜飯
水 物	季節に熟すもの
甘 味	桜香クッキー 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