

神戸たむら

七月お献立

(7月1日~7月31日まで)

櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、四二四円)

前菜

翡翠茄子小袖寿司
もろこし揚げ真蒸 南京カステラ
笹身山椒射込みチーズ焼
枝豆と赤こんにやく白和え
鬼灯トマトゼリー

椀

水雲真蒸
焼すずき 焼椎茸
連芋 針生姜

造里

太刀魚炙り 間八
あおり烏賊 蛸
あしらい一式 山葵

焼物

和牛フィレ肉醤油麹焼
マッシュルーム
甘トマト 針葱

酢物

帆立と焼茄子 土佐酢ゼリー
香味野菜 木の芽

煮物

鱧すき煮小鍋仕立て
玉葱 甘長 黄身とろろ
粉山椒

食事

穴子めし
又は 冷やし麺

水物

西瓜 桂花陳花のゼリー

甘味 水ようかん 抹茶

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一〇、八〇〇円)

前菜

毛蟹と無花果 酢立ジュレ
太刀魚ナッツ揚げ 梅肉ソース
翡翠茄子小袖寿司 水晶海老
鶏チーズ焼き 酢蓮根

椀

水雲真蒸
焼すずき 焼椎茸
連芋 針生姜

造里

焼霜鱧 蛸 間八
あおり烏賊
あしらい一式 山葵

焼物

鮎田楽 万願寺おろし和え
和牛フィレ肉醤油麹焼
マッシュルーム
甘トマト 針葱

酢物

帆立と焼茄子 土佐酢ゼリー
香味野菜 木の芽

煮物

鱧すき煮小鍋仕立て
玉葱 甘長 黄身とろろ
粉山椒

食事

穴子めし
又は にぎり寿司
又は 冷やし麺

水物

旬果

甘味

水ようかん 抹茶

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円
税金込(一六、二〇〇円)

前菜

毛蟹と無花果 酢立ジュレ
太刀魚ナッツ揚げ 梅肉ソース
翡翠茄子小袖寿司 水晶海老
鶏チーズ焼き 酢蓮根

椀

鰻と賀茂茄子
じゅんさい 露生姜

造里

鮪とろ 蛸 あおり烏賊
鰯炙り あしらい一式 山葵
鱧炭火焼 小笠原塩 山葵

焼物

鮎塩焼き
万願寺おろし和え 蓼酢
黒毛和牛サーロイン炭火焼
マッシュルーム 甘トマト

酢物

帆立と焼茄子 土佐酢ゼリー
香味野菜 木の芽

煮物

ふかひれスッポン仕立て鍋
針葱 露生姜

食事

毛蟹ごはん
又は にぎり寿司
又は こんにやく素麺中華風

水物

旬果

甘味

水ようかん 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