

神戸たむら

七月お献立

(7月1日~7月31日まで)

前菜	椀	造里	焼物	酢物	煮物	食事	水物	甘味
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	水雲真蒸 焼すずき 焼椎茸 連芋 針生姜	太刀魚炙り 間八 あおり烏賊 蛸 あしらい一式 山葵	和牛フィレ肉醤油麹焼 マッシュルーム 甘トマト 針葱	帆立と焼茄子 土佐酢ゼリー 香味野菜 木の芽	鱧すき煮小鍋仕立て 玉葱 甘長 黄身とろろ 粉山椒	穴子めし 又は 冷やし麺	西瓜 桂花陳花のゼリー	水ようかん 抹茶

前菜	椀	造里	焼物	酢物	煮物	食事	水物	甘味
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	水雲真蒸 焼すずき 焼椎茸 連芋 針生姜	焼霜鱧 蛸 間八 あおり烏賊 あしらい一式 山葵	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	帆立と焼茄子 土佐酢ゼリー 香味野菜 木の芽	鱧すき煮小鍋仕立て 玉葱 甘長 黄身とろろ 粉山椒	穴子めし 又は にぎり寿司 又は 冷やし麺	旬果 水ようかん 抹茶

前菜	椀	造里	焼物	酢物	煮物	食事	水物	甘味
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	鰻と賀茂茄子 じゅんさい 露生姜	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 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	帆立と焼茄子 土佐酢ゼリー 香味野菜 木の芽	ふかひれスッポン仕立て鍋 針葱 露生姜	毛蟹ごはん 又は にぎり寿司 又は こんにやく素麺中華風	旬果 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