

神戸たむら

三月お献立

(3月1日~3月31日まで)

櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、四二四円)

前菜

合鴨と地葱お浸し
鯛桜香揚げ 鯛の子花煮
うすい豆カステラ
穴子押し寿司 菜種芥子和え

椀

薄葛仕立て
蛤道明寺 筍 木の芽
ぶぶあられ

造り

真鯛 炙り鰹 あおりいか
あしらい一式

焼物

和牛フィレ肉石焼きステーキ
春大根 小松菜
諸味梅肉ポン酢

酢物

筍 海老 青柳 うるい
桜薫るゼリー

煮物

鱒蓮根挟み揚げ
美味出汁 いくら
叩き木の芽

食事

桜海老ごはん
又は 桜煮麺

水物

桜ババロア 旬果

甘味

桜香クッキー 抹茶

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一〇、八〇〇円)

前菜

黒大豆湯葉 雲丹ジュレ掛け 山葵
公魚南蛮漬け 姫さざえ旨煮
穴子押し寿司 うすい豆カステラ
鯛桜香揚げ 鯛の子花煮

椀

薄葛仕立て
蛤道明寺 筍 木の芽
ぶぶあられ

造り

真鯛 本鮪 鱈鱈
あしらい一式

焼物

鯖路味噌けんちん焼き
酢取りはじかみ

酢物

牛フィレ肉石焼きステーキ
春大根 小松菜
諸味梅肉ポン酢

小鍋

筍 海老 青柳 うるい
桜薫るゼリー

食事

桜海老ごはん
又は にぎり寿司
又は 桜煮麺

水物

旬果

甘味

桜香クッキー 抹茶

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円
税金込(一六、二〇〇円)

前菜

黒大豆湯葉 雲丹ジュレ掛け 山葵
公魚南蛮漬け 姫さざえ旨煮
穴子押し寿司 うすい豆カステラ
鯛桜香揚げ 鯛の子花煮

椀替り

油目吉野煮し
新あおさ海苔 筍 木の芽

造り

旬魚造り盛り合わせ
あしらい一式

焼物

桜海老と春野菜
春巻き揚げ焼き
雲丹ソース 桜草

酢物

黒毛和牛サーロイン石焼きステーキ
山菜添え 諸味梅肉ポン酢

煮物

筍 海老 青柳 うるい
桜薫るゼリー

食事

蛤鍋 醒醐仕立て
桜生麩 松山揚げ 芹 黒七味
桜海老ごはん
又は にぎり寿司
又は 桜煮麺

水物

旬果

甘味

桜香クッキー 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