

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	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	蓬豆腐 針魚桜干し 花卉大根 木の芽
造 里	真鯛 炙り鰹 あおりいか あしらい一式 山葵
焼 物	春野菜と浅利 桜御神酒焼き 玄米スティック 煎り玉
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 赤出汁 香の物 又は 桜煮麺
水 物	桜ババロア 旬果
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