

神戸たむら

五月お献立

(5月1日~5月31日まで)

櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、四二四円)

前菜

新玉葱スープ
鰻おこわ柏葉包み 粟麩田楽
アスパラお浸し 芥子味噌
山桃ワイン漬け
空豆おかき揚げ

椀

鱧真蒸
新薄菜 焼唐黍
梅肉 叩き若布

造里

さごし焼霜 鮪 鯛
あしらい一式

焼物

和牛フィレ肉石焼き
季節野菜添え
黒オリーブソース

進肴

関山麩 蒟蒻 筍 胡瓜
胡麻山椒和え

煮物

神戸ポーク角煮
新馬鈴薯餡 青味
ペコロス 和芥子

食事

生節胡麻醤油和えごはん
又は 冷やし麺

水物

パイヤゼリー寄せ
ココナッツミルク
トマト甘煮 ミント

甘味

黒糖わらび餅 抹茶

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一〇、八〇〇円)

前菜

蒸鮑アボカド肝醤油ソース
新じゃが酒盗バター焼き
針魚 菜の花オイル和え
鰻おこわ 山桃ワイン漬

椀

鱧真蒸
新薄菜 焼唐黍
梅肉 叩き若布

造里

水蛸焼霜 本鮪角造り 鯛
あしらい一式

焼物

甘鯛奉書包み焼き
新玉葱丸焼き

和牛フィレ肉石焼き

口替り

水茄子昆布 太刀魚生ハム風
昆布だしジュレ 黒 紅胡椒

小鍋

油目煮おろし
毛蟹 白タツ 芽葱

食事

生節胡麻醤油和えごはん
又は にぎり寿司
又は 冷やし麺

水物

旬果

甘味

黒糖わらび餅 抹茶

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円
税金込(一六、二〇〇円)

前菜

蒸鮑アボカド肝醤油ソース
新じゃが酒盗バター焼き
針魚 菜の花オイル和え
鰻おこわ 山桃ワイン漬

椀

薄葛仕立て
鯛白子 筍
おかひじき 木の芽

造里

旬魚造り盛り合わせ
あしらい一式

焼物

福子塩焼き
アスパラバター焼き
しば卸し添え

口替り

水茄子昆布 太刀魚生ハム風
昆布だしジュレ 黒 紅胡椒

油物

稚鮎天ぷら
旬野菜 塩 レモン

小鍋

黒毛和牛 クレソン 新生蒔
玉 粉山椒

食事

生節胡麻醤油和えごはん
又は にぎり寿司
又は 冷やし麺

水物

旬果

甘味

黒糖わらび餅 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