

神戸たむら

六月お献立

(6月1日~6月30日まで)

櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、四二四円)

- 前菜 鮎コーン衣揚げ ばい貝旨煮
素麺寄せ パイン奉書巻
焼鱧ばら寿司 川海老
新丸十檸檬煮
- 椀 鱧 オランダ茄子
叩きオクラ 順才 梅肉
- 造里 鯛 太刀魚焼霜 鯉
あしらい一式
- 焼物 和牛フィレ肉石焼き
旬野菜 みぞれ酢
- 酢物 帆立と海老 甘夏仕立て
フルーツトマト アスバラ
- 冷し鉢 鱧冷製蒸し
銀餡 柚子
- 食事 蛸飯
または 冷やし麺
- 水物 豆乳ムース紫陽花ゼリー見立て
旬果
- 甘味 外郎 抹茶

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一〇、八〇〇円)

- 前菜 無花果マスカルポーネ和え
鱧唐揚げ南蛮だれ掛け
新小羊甚太焼き ばい貝旨煮
新丸十檸檬煮
- 椀 鱧オランダ茄子
叩きオクラ 順才 梅肉
- 造里 炙り伊佐木 本鮪
鯛 あおりいか
あしらい一式
- 焼物 時しらず塩焼き
焼一寸豆 レモン
- 冷し鉢 ホワイトコーンすり流し
- 小鍋 焼穴子と蓮根豆腐
原木椎茸 アスバラ 黒七味
- 食事 蛸飯
または にぎり寿司
または 冷やし麺
- 水物 旬果
- 甘味 外郎 抹茶

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円
税金込(一六、二〇〇円)

- 前菜 無花果マスカルポーネ和え
鱧唐揚げ南蛮だれ掛け
新小羊甚太焼き ばい貝旨煮
新丸十檸檬煮
- 椀 白海老直蒸
餅湯葉 三度豆 順才 柚子
- 造里 旬魚造り盛り合わせ
あしらい一式
- 焼物 鮎塩焼き
蓼卸し酢
- 冷し鉢 ホワイトコーンすり流し
- 小鍋 鱈鱈スープ鍋
蒸鮑 焼葱 アスバラ 露生姜
- 食事 蛸飯
または にぎり寿司
または 冷やし麺
- 水物 旬果
- 甘味 外郎 抹茶

*食材の入荷により内容をご変更させていただ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 TEL (078) 303-5206 (直通)