

# 神戸たむら 七月お献立

(7月1日~7月31日まで)

## 櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円  
税金込(八、四二四円)

前菜	長芋ムース あおきジュレ 新蓮根からし和え 唐土カステラ 太刀魚ゆかり揚げ 豚ロース塩麹焼き
椀	ズッキーニ海老射込み 順才 葛きり 柚子
造り	鯛 鮪 サーモンマリネ あしらい一式
焼物	和牛フィレ肉 旬野菜
酢物	炙り鱧パッション仕立て 金時草 パイン酢漬茗荷
煮物	焼穴子豆腐と丸茄子揚げ出し 甘長 藻草生姜 糸辛子
食事	鯖と唐黍炊ピラフ または レモンうどん
水物	オレンジ風味のレアチーズケーキ 西瓜 ブルーベリー
甘味	冷やしぜんざい

## 檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円  
税金込(一〇、八〇〇円)

前菜	夏鴨ラタトゥイユ風 蛸柔煮叩きおくら 茶豆 かます一夜干し 揉み瓜 穴子八幡巻 鬼灯
椀	金目鯛若狭焼き 胡麻豆腐 三度豆 柚子
造り	剣鳥賊そうめん 炙り太刀魚 本鮪 鯛 あしらい一式
焼物	天子揚げ焼き ズッキーニと小茄子ステーキ 和牛フィレ肉石焼き オクラ 万願寺 トリユフ卸しソース
酢物	炙り鱧パッション仕立て 金時草 パイン酢漬茗荷
小鍋	鰻玉メ 玉葱 蓮芋 三つ葉 山椒
食事	鯖と唐黍炊ピラフ または にぎり寿司 または 冷やし麺
水物	旬果
甘味	冷やしぜんざい

## 楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円  
税金込(一六、二〇〇円)

前菜	夏鴨ラタトゥイユ風 蛸柔煮叩きおくら 茶豆 かます一夜干し 揉み瓜 穴子八幡巻 鬼灯
椀	薄葛仕立て あこう霰揚げ 焼万願寺 白髪葱 七味
造り	旬魚造り盛り合わせ あしらい一式
焼物	鱧源平焼き 実山椒 山葵卸し 黒毛和牛石焼き 芽大蒜 フルーツトマト 胡麻味噌だれ
小鍋	夏鴨つみれ小鍋仕立て しろ菜 苦瓜 茄子 酢橘胡椒
食事	鯖と唐黍炊ピラフ または にぎり寿司 または 冷やし麺
水物	旬果
甘味	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)