

# 神戸たむら

# 九月お献立

(9月1日～9月30日まで)

## 櫛 (くぬぎ)

## 樽 (ひのき)

## 楠 (くすのき)

七、八〇〇円  
税金込(八、四二四円)

一〇、〇〇〇円  
税金込(一〇、八〇〇円)

一五、〇〇〇円  
税金込(一六、二〇〇円)

前菜

茸と法蓮草胡麻和え

秋刀魚寿司 月つさぎ

三度豆生ハム巻 丸十カステラ

海老おかき揚げ 酢橘

椀

銀杏豆腐

鴨つみれ 舞茸

三つ葉 柚子

造り

戻り鰹 鯛 あおりいか

あしらい一式

焼物

牛へれ肉石焼き

旬野菜 青林檎ソース

箸休め

ピスタチオ豆腐

菊花ジュレ

酢物

焼六子と帆立土佐酢和え

胡瓜 若布

梅肉ゼリー 黄身酢

煮物

鰯と玉葱の煮付け

針葱 青味 黒胡椒

食事

するめいかごはん

または 萩あんかけうどん

水物

旬果

甘味

抹茶

先付

車海老 蒸鮑 縞加子 蓮子

土佐酢ジュレ ほしそ

椀

鱧玉

蕎加薄葛あん

おかひじき 柚子

造り

本鮪 鯛 炙り鯖

あしらい一式

焼八寸

真名鰹西京焼き

満月玉子 月つさぎ

秋刀魚寿司

舞茸と水菜の柚香和え

はじかみ 零余子

牛ももアスパラ巻き

海老おかき揚げ

箸休め

真孤筍すり流し

銀鮓 百合根 菊花ちぎり天

煮物

牛はりはり小鍋仕立て

舞茸 若水菜 白美人 粟麩 七味

食事

するめいかごはん

または にぎり寿司

または 温麺

水物

旬果

甘味

抹茶

前菜

茸と法蓮草胡麻和え

秋刀魚寿司 月つさぎ 零余子

三度豆生ハム巻 丸十カステラ

海老おかき揚げ 満月玉子 酢橘

椀

菊花薄葛仕立て

蓮餅 鱧 松茸 酢橘

造り

旬魚造り盛り合わせ

あしらい一式

焼物

真名鰹と茄子

赤味噌米麹田楽 青唐 占地

牛へれ肉石焼き

旬野菜 青林檎ソース

酢物

焼六子と蒸し鮑土佐酢和え

胡瓜 若布 梅肉ゼリー 黄身酢

煮物

鴨治部煮鍋

すだれ麩 冬瓜 菊菜 山葵

食事

するめいかごはん

または にぎり寿司

または 温麺

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 (078) 303-5206 直通