

# 神戸たむら

# 十月お献立

(10月1日～10月31日まで)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	箸休め	焼物	造り	椀	前菜	標 (くぬぎ)
抹茶	洋梨のほうじ茶クリーム焼き	鮭親子ごはん または きのこ蕎麦	蓮根おかし揚げ饅頭 鱈鱈きのこ餡 青味 山葵	戻り鰹柚香漬 玉葱タルタルソース 彩野菜	南京豆腐 ピーツジュレ 蟹 山葵	牛もも肉味噌漬石焼き 秋野菜添え	鮪 あおりいか 炙り帆立 あしらい一式	湯葉すり流し 秋茄子豆腐 穴子 紅葉人参 三つ葉 胡椒	南京釜法蓮草白和え 梨のスープ 銀杏丸十 秋刀魚有馬煮 杏子絹田巻 干し柿バター 蓮根煎餅	税金込(八、五八〇円) 七、八〇〇円

甘味	水物	食事	煮物	酢物	焼物	造り	椀	前菜	檜 (ひのき)
抹茶	旬果	鮭親子ごはん または にぎり寿司 または 温麺	赤鶏水炊き 舞茸 厚揚げ 水菜 葱	戻り鰹柚香漬 玉葱タルタルソース 彩野菜	かます若狭焼き 柿コンポート黒胡麻よごし	鮪 本鮪 鯛 あしらい一式	松茸土瓶蒸し 海老 鱧 三つ葉 酢橘	壬生菜お浸し いくら醤油漬 唐墨蕪 干し葡萄カステラ 海老手毬黄身寿司 杏子絹田巻 牛昆布巻	税金込(一一、〇〇〇円) 一〇、〇〇〇円

甘味	水物	食事	煮物	酢物	焼物	造り	椀	前菜	楠 (くすのき)
抹茶	旬果	鮭親子ごはん または にぎり寿司 または 温麺	小鍋仕立て 甘鯛 海老芋 鱈鱈 菊花餡 針柚子	戻り鰹柚香漬 玉葱タルタルソース 彩野菜	牛サーロイン石焼き 大蒜醤油麴 秋野菜	のどぐる塩焼き 黒豆枝豆 みぞれ酢 レモン	松茸土瓶蒸し 海老 鱧 三つ葉 酢橘	壬生菜お浸し いくら醤油漬 唐墨蕪 干し葡萄カステラ 海老手毬黄身寿司 杏子絹田巻 牛昆布巻	税金込(一六、五〇〇円) 一五、〇〇〇円

\*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)