

# 神戸たむら

# 十一月お献立

(11月1日~11月30日まで)

## 櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円

税金込(八、五八〇円)

前菜

鯖寿司 う玉どんぐり  
三度豆と胡桃マスカルポーネ和え  
穴子紅葉揚げ 栗カステラ  
絹かつぎ 秋茗荷

椀

紅葉鯛白湯仕立て  
鯛身 蕪 共菜 柚子

造り

勘八 鮪 あおりいか  
あしらい一式

焼物

牛フィレ肉ステーキ  
木の子ソース 散らし紅葉

油物

イワシ鯨竜田揚げ  
檸檬 青唐

酢物

秋色重ね  
黄身ヨーグルト

煮物

秋茄子と大根餅雲かけ  
九条葱 山椒

食事

地鶏木の子ごはん  
または 紅芋うどん

水物

いもんぶらん 旬果 黒豆

甘味

抹茶

## 檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円

税金込(一一、〇〇〇円)

前菜

松茸油香浸し 鯖寿司 秋茗荷  
三度豆と胡桃マスカルポーネ和え  
鯨竜田揚げ 栗いが揚げ  
餅銀杏唐墨まぶし う玉どんぐり

椀

雲子空也蒸し  
胡麻豆腐 菊花吉野酢  
完熟柚子胡椒

造り

旬魚盛り合わせ  
あしらい一式

焼物

小鯛深山焼き  
乾酪春巻きスティック

酢物

牛フィレ肉ステーキ  
木の子ソース 散らし紅葉

煮物

炙り帆立 海老 蓮根  
ざくろ酢ゼリー  
いくら 三つ葉

食事

海老芋旨煮  
蟹あんかけ小鍋仕立て  
青梗菜 針柚子

水物

地鶏木の子ごはん  
または にぎり寿司  
または 温麺

甘味

抹茶

## 楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円

税金込(一六、五〇〇円)

前菜

松茸油香浸し 鯖寿司 秋茗荷  
三度豆と胡桃マスカルポーネ和え  
鯨竜田揚げ 栗いが揚げ  
餅銀杏唐墨まぶし う玉どんぐり

椀

薄葛仕立て  
松茸 甘鯛 蕪 霰柚子

造り

旬魚造り盛り合わせ  
あしらい一式

焼物

子持ち鮎塩焼き  
焼き茄子うすか和え 零余子

酢物

和牛朴葉焼き  
九条葱 丹波占地 黒豆味噌

煮物

炙り帆立 海老 蓮根  
ざくろ酢ゼリー  
いくら 三つ葉

食事

海老芋と鯨の旨煮  
束法蓮草 針柚子

水物

地鶏木の子ごはん  
または にぎり寿司  
または 温麺

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>