

12月 神戸たむらおすすめメニュー

おすすめのこの一品

☆寒鰯雪中焼き 煎り唐墨餡掛け・・・1,800円 (1,980円)

一品料理

(造り)

鰯お造り	1,200円	(1,320円)
あおりいか	1,200円	(1,320円)
本鰯お造り	1,800円	(1,980円)
お造り盛り合わせ (三種)	1,800円	(1,980円)
(五種)	3,000円	(3,300円)

(焼物)

伝助穴子一夜干し	1,200円	(1,320円)
車海老塩焼き	1,400円	(1,540円)
鰯塩焼き	1,600円	(1,760円)
和牛フィレ肉石焼き	2,600円	(2,860円)
国産うなぎ蒲焼き	4,000円	(4,400円)

(煮物)

鯛蕪	1,100円	(1,210円)
野菜炊き合わせ	1,100円	(1,210円)
白峠と穴子博多蒸し蟹餡か	1,200円	(1,320円)
牛すき小鍋	1,800円	(1,980円)

(特別料理)

鯛荒焼き	1,200円	(1,320円)
横輪すきやき仕立て	2,000円	(2,200円)
河豚白子焼き	2,200円	(2,420円)
河豚刺し	2,500円	(2,750円)

(揚物)

たらば蟹コロッケ	1,200円	(1,320円)
蟹利休揚げ	1,500円	(1,650円)
河豚唐揚げ	1,800円	(1,980円)
天ぷら盛り合わせ	2,800円	(3,080円)

(小鉢)

出汁巻玉子	700円	(770円)
ローストビーフ	800円	(880円)
鉄皮柚香浸し	800円	(880円)
雲子豆腐割ポンジュレ	1,000円	(1,100円)

(ご飯セット)

白ご飯セット	800円	(880円)
(白ご飯・香のもの・赤だし)		

お粥セット (温)	800円	(880円)
(お粥・薬味・香のもの)		

季節の釜飯セット	2,000円	(2,200円)
(季節の釜飯※内容はお問合せください・香のもの・赤だし)		

*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%加算させていただきます。