

神戸たむら

十二月お献立

(12月1日～12月31日まで)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	油物	焼物	造里	椀	前菜	標
抹茶	紅マドンナゼリーと苺 豆乳クリーム	鳥賊墨ごはん または オリーブうどん	白峠と穴子博多蒸し 蟹あんかけ 芥子	青林檎すり流し	小河豚唐揚げ 檸檬	牛フィレ肉ステーキ 赤味噌ワインソース クレソン ジャンボマッシュルーム	鰯 鯛あおりいか あしらい一式	かぼちゃ吉野仕立て 揚小芋 カリフラワー 寒玉キャベツ 紅胡椒	下仁田葱黒酢浸し ローストビーフ無花果ジャム 慈姑カステラ うむくじ天ぷら 蟹利休揚げ	(くぬぎ) 七、八〇〇円 税金込(八、五八〇円)

甘味	水物	食事	煮物	口直し	強肴	焼八寸	造里	椀	先付	檜
抹茶	旬果	鳥賊墨ごはん または にぎり寿司 または 温麺	横輪すきやき仕立て 下仁田葱 舞茸 生麩 菊菜	青林檎すり流し	牛フィレ肉ステーキ 赤味噌ワインソース クレソン ジャンボマッシュルーム	鰯塩焼 千鳥海老 唐墨 うむくじ天ぷら	旬魚盛り合わせ あしらい一式	蟹豆腐 椎茸 つる菜 露生姜	蒸蒸し 鯛 銀箔 三つ葉 山葵	(ひのき) 一〇、〇〇〇円 税金込(一一、〇〇〇円)

甘味	水物	食事	煮物	油物	口直し	焼物	造里	椀	前菜	楠
抹茶	旬果	鳥賊墨ごはん または にぎり寿司 または 温麺	鯛蒸 壬生菜 針柚子	海老芋おかし揚げ 蟹味噌餡	青林檎すり流し	車海老塩焼き 伝助穴子一夜干し 檸檬	旬魚造り盛り合わせ あしらい一式	雲子真蒸 蟹雲仕立て つる菜 柚子	旬菜盛り合わせ	(くすのき) 一五、〇〇〇円 税金込(一六、五〇〇円)

*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>