

# 神戸たむら 一月お献立

(1月1日~1月31日まで)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	油物	強肴	造里	椀	前菜	楪 (くぬぎ)
浮島	旬果	蟹しらすごはん または 温麺	梅おかき揚饅頭 銀餡 蟹身 水菜 山葵	冬にんじんすり流し 彩野菜のクルトン	渡り蟹ソフトシエル唐揚げ 檸檬 青唐	牛フィレ肉ロースト 利休麴ソース 焼きトマト クレソン	あしらい一式 寿鯛昆布メ 鮪 かんぱち	蓮餅 伊勢鶏つみれ 椎茸 つる菜 柚子	胡桃松風 黄金慈姑松笠 黒豆カステラ 結びのし梅 海老葛華揚げ 加賀太鼓 近江蒟蒻オランダ煮	税金込(八、五八〇円) 七、八〇〇円

甘味	水物	食事	煮物	口直し	強肴	焼物	造里	椀	初肴	楪 (ひのき)
浮島	旬果	蟹しらすごはん または にぎり寿司 または 温麺	寒鰯大根小鍋仕立て 大和菜 針柚子	冬にんじんすり流し 彩野菜のクルトン	牛フィレ肉ロースト 利休麴ソース 焼きトマト クレソン	金目鯛一塩干し ブルーイン蜜煮 酢橘	あしらい一式 旬魚盛り合わせ	蓮餅 伊勢鶏つみれ 椎茸 つる菜 柚子	蟹豆腐 鱈甲餡 菜の花 生姜 網笠柚子 唐墨 黒豆松葉 胡桃松風 加賀太鼓	税金込(一一、〇〇〇円) 一〇、〇〇〇円

甘味	水物	食事	煮物	口直し	焼物	造里	椀	初肴	楠 (くすのき)
浮島	旬果	蟹しらすごはん または にぎり寿司 または 温麺	河豚焼白子雪見鍋 菊菜 岩津葱 七味	冬にんじんすり流し 彩野菜のクルトン	真名鰹西京焼き 乾酪餡 金柑 初神	あしらい一式 旬魚造り盛り合わせ	蓮餅 伊勢鶏つみれ 椎茸 つる菜 柚子	蟹豆腐 鱈甲餡 菜の花 生姜 網笠柚子 唐墨 黒豆松葉 胡桃松風 加賀太鼓	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)