

2月 神戸たむらおすすめメニュー

おすすめのこの一品

☆フォアグラ茶椀蒸し トリュフ餡掛け・・・1,800円 (1,980円)

一品料理

(造り)

炙り帆立	1,200円	(1,320円)
本鮪お造り	1,800円	(1,980円)
つぶ貝お造り	2,000円	(2,200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)

帆立バター焼き	1,200円	(1,320円)
鰯糀焼き	1,200円	(1,320円)
鯖香煎揚げ焼き	1,400円	(1,540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)

じゃが芋饅頭	1,000円	(1,100円)
野菜炊き合わせ	1,100円	(1,210円)
風呂吹き大根	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)
大山ルビー豚石焼き	1,500円	(1,650円)
伊勢どり小鍋	1,600円	(1,760円)
河豚山椒焼き	1,800円	(1,980円)

(揚物)

ばってん茄子げ出し	1,000円	(1,100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)
合鴨山椒ロースト	800円	(880円)
筍と鯛のマリネ	800円	(880円)
和風オイルサーディン	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 ※内容はお問い合わせください・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。